

CUISINES OF THE WORLD

*The  
Silk Road  
from Beijing  
to Rome*



SANI  
GOURMET

*A week of food and wine culture*

9-18 MAY 2014



Το 2014 ξεκινά μια νέα θεματική για τη διοργάνωση με τον γενικό τίτλο «Cuisines of the World».

Κύριος στόχος της φετινής διοργάνωσης είναι να παρουσιαστεί η γαστρονομική κληρονομιά των χωρών που αποτέλεσαν τμήμα του «Δρόμου του Μεταξιού», ξεκινώντας από το Πεκίνο και καταλήγοντας στη Ρώμη. Πρώτες ύλες όπως το ρύζι, η σόγια, τα noodles και η pasta, για να αναφέρουμε κάποιες, που ανταλλάχθηκαν και έγιναν αντικείμενο εμπορίου, θα τεκμηριωθούν μέσω της εξέλιξης την οποία υπέστησαν στο πλαίσιο της γαστρονομικής κουλτούρας κάθε χώρας.

Όντως ο Marco Polo πρωτοπαρουσίασε τα κινέζικα noodles στη Ιταλία, τα οποία στη συνέχεια μετεξελίχθηκαν στην σημερινή pasta;

Η Ιταλία, η Ελλάδα, η Τουρκία, το Ιράν, η Ινδία και η Κίνα είναι οι χώρες απ' όπου η ομάδα του Sani Gourmet προσκάλεσε φέτος τους αναγνωρισμένους chefs που συμμετέχουν στη διοργάνωση. Έτσι φιλοδοξούμε το Sani Gourmet 2014 να είναι ένα γαστρονομικό ταξίδι από την Ανατολή στη Δύση και αντίστροφα.

Θα ήθελα να κλείσω αυτό το κείμενο με ένα «αντίο» σ' έναν πραγματικό φίλο που έφυγε πρόσφατα από κοντά μας, με μια μικρή αφιέρωση στην επόμενη σελίδα εις μνήμην του.

Φωκίων Λ. Ζησιάδης  
Αντιπρόεδρος Σάνη ΑΕ

The year 2014 is initiating a new concept in Sani Gourmet with a general title "Cuisines of the World".

The inaugurating year 2014, is aiming to shed light and deal with all the culinary heritage of countries that buckle on the axis of the so called "Silk Road", starting from Beijing, China, ending up to Rome, Italy. Raw culinary ingredients, like rice, soya, noodles, pasta to mention a few, which were commuted and traded on the undulating Silk Road will be documented through their transnational connections, evolution and different rhizome patterns into each country's gastronomic culture.

Is the popular belief that Marco Polo introduced Chinese noodles to Italy that spawned the spaghetti, valid?

Italy, Greece, Turkey, Iran, India, China, are already the target pool from where Sani Gourmet team drew the prospect chefs. All in all, it will be a food journey from East to West and vice versa.

Finally, I would like say "goodbye" to a dear friend who has recently passed away, by writing -in the next pages- a small tribute to his memory.

Fokion L. Zisiadis  
Deputy Chairman Sani SA

## Αυλαία

Ο Επίκουρος, κατά κόσμον Αλβέρτος Αρούχ, έλεγε ότι είχε μία «σύζυγο», τα οικονομικά, τα οποία δίδασκε, και τρεις «ερωμένες»: τη φιλοσοφία, την τέχνη και τη γαστρονομία. «Η φιλοσοφία διεκδικεί το φυσικό της βασίλειο, ενώ η τέχνη ασκεί την υπαρξιακή της γοητεία. Όσο για τη γαστρονομία, αυτή πάντα υπερτερεί. Συνεγείρει όλες τις αισθήσεις, αναμοχλεύει τη μνήμη και αναστατώνει το νου με μαυλιστικά αρώματα, πολύπλοκα χρώματα, πολυδιάστατες υφές και ερεθιστικές γεύσεις. Ακροβατεί με χάρη πάνω στην τομή του και σώματος, φύσης και νόησης, πνεύματος και ύλης. Και αυτό της δίνει το πλεονέκτημα έναντι των άλλων ερωμένων μου. Είναι η σουλτάνα του χαρεμιού».

Το φαγητό για εκείνον υπερέβαινε τη χρηστικότητα του ως μέσο επιβίωσης, ήταν πολλά παραπάνω απ' αυτό - εξέφραζε πολλές διαφορετικές έννοιες και γινόταν μέσο υψηλών ηδονών. Ηδονικά ήταν και τα κείμενά του, λαχταριστά όσο ένα εξαίσιο γεύμα της haute cuisine, ελκυστικό στο μάτι όσο και στην απόλαυσή του. Οι πιστοί αναγνώστες του τα καταναλώνουμε με βουλιμία, ανυπόμονοι κάθε που τελειώνει το ένα, να αρχίσει το άλλο.

Γόνος Σεφαραδίτικης οικογένειας της Θεσσαλονίκης, μοιάζει να προοριζόταν εξαρχής να γίνει σπουδαίος θεωρητικός της γαστρονομίας, σαν οι αχνοί που ξεχύνονταν από τις κουζίνες της πιο «γαστρονομικής» πόλης της χώρας μας να πότισαν τη σκέψη του, αναζητώντας τον «ξενιστή» που θα τις αποκωδικοποιούσε, θα τις ανέλυε, θα αναζητούσε τις ρίζες και τις αλληλεπιδράσεις τους, θα γίνονταν δε ο οδηγός του για ακόμα περισσότερες εξερευνήσεις σ' ένα τοπίο γεμάτο γεύσεις και αρώματα.

Εδώ στη Σάνη, είχαμε την τύχη ο Αλβέρτος Αρούχ να αγκαλιάσει από την πρώτη στιγμή το Sani Gourmet, να μας προσφέρει απλόχερα τη βοήθειά του, να στηρίξει τις επιλογές μας, να σταθεί κάθε χρόνο δίπλα μας, να μας επιβραβεύσει. Και αυτό το τελευταίο είναι η μεγαλύτερη τιμή για μας, αφού όλοι ξέρουμε ότι συμβιβαζόταν μόνο με το καλύτερο. Θα μας λείψει...

### Ο Αλβέρτος Αρούχ

έφυγε από τη ζωή, αφήνοντας

μια σπάνια κληρονομιά:

τα κείμενά του περί γαστρονομίας.

## Curtain

Known to his readers as Epikouros, or The Epicure, Albertos Arouh used to say that he had one wife, the science of economics which he taught, and three mistresses: philosophy, art and gastronomy. "Philosophy lays claim to its own natural realm, while art exerts an existential fascination, but it is always gastronomy which takes precedence. It arouses all the senses, stirs the memory and agitates the mind with its fragrances, colours, textures and delicious, stimulating flavours. It is happiest astride the tightrope that connects mind and body, nature and intelligence, spirit and matter. And this is what gives it its edge over my other loves. It is the sultana of the harem".

Food for Arouh transcended its utilitarian function as fuel and nourishment; it was much, much more than that – the expression of many different meanings, and the means to the enjoyment of the most intense of pleasures. His writing, too, was full of pleasure, as enjoyable as a superb haute-cuisine meal, attractive to look at and to consume. His loyal readers devoured his articles greedily, no sooner finishing the one than they were impatient for the next.

The child of a Sephardic Jewish family from Thessaloniki, Arouh seemed destined from an early age to be a food critic, as if his young mind had been imbued with the fragrances rising from the kitchens of the most gastronomic of Greek cities. It was his life's work to decipher these mysterious fragrances and flavours, to analyse them, to identify their roots and their interaction, to act as guide to this landscape of aromas and tastes.

It was our great good fortune here at Sani that Albert Arouh embraced the Sani Gourmet right from its inception, generous with his help and guidance, supporting our decisions, here beside us each spring to bestow praise and awards. And praise from Arouh was praise indeed; it was generally known that he had no patience for anything but the best. We will miss him...



## Ένα βήμα προς Δυσμάς

*Ένα ταξίδι χιλίων μιλίων ξεκινάει με ένα βήμα*  
Λάο Τσε

Παρατηρούσα για ώρα στο χάρτη το δίκτυο των εμπορικών δρόμων που ξεκινούσαν από την Κίνα: ακτινωτές κατευθύνσεις, φυγόκεντρες διαδρομές με λοξοδρομήσεις, σαν την προβολή πάνω στη Γη ενός αστερισμού με ενωμένα τα πιο φωτεινά «άστρα», κουκίδες στο χάρτη για μικρά ή μεγαλύτερα άστεα. Μια κίνηση από την Ανατολή κυρίως προς Δυσμάς, αλλά και λίγο πιο ανατολικά και νότια.

Μια τοπογραφία που διακλαδίζεται και επεκτείνεται σ' ένα πλήθος χερσαίων δρόμων που διέσχιζαν την κεντρική Ασία, με αφετηρία την αρχαία πρωτεύουσα της Κίνας, την Τσανγκάν, και κατέληγαν στην ανατολική ακτή της Μεσογείου: δίκτυο πρωτίστως εμπορικό, με αναμφισβήτητο ωστόσο επακόλουθο την ανταλλαγή ιδεών και αντιλήψεων και την επικοινωνία λαών και ανθρώπων σε πολλά επίπεδα.

Μετάξι, μπαχαρικά, πολύτιμοι λίθοι, χρυσάφι, ασήμι, αλλά και χαρτί, γυαλί, πορσελάνη, πυρίτιδα... ζωγραφική, ποίηση, φιλοσοφία, μουσική... δηλαδή υφές, μυρωδιές, αποχρώσεις και διαφάνειες, τεχνολογίες και τεχνικές, τέχνες ελάσσονες και μείζονες, μείξεις ήχων, γλωσσών, δογμάτων, αλληλεπιδράσεις σε εθιμοτυπίες και τελετουργίες.

Ο δρόμος του μεταξιού, ο δρόμος του λιβανιού, ο δρόμος των μπαχαρικών... Σαν γραμμές των Τόπων και της μικρής ή μεγάλης Ιστορίας.

Οι Τόποι των «ταξιδιών» αλλάζουν, συχνά με ραγδαίους ρυθμούς. Οικειοποιούμενοι νέα ήθη και αφομοιώνοντας ξενόφερτες συνήθειες αποκτούν μια πλούσια σκηνογραφία. Γίνονται το φόντο ενός οικουμενικού «μυθιστορήματος

δρόμου», όπου περιγράφονται, εκτός από τις ιστορικές συνθήκες ή σχέσεις και οι επινοημένες αφηγήσεις ή πλασματικές ενοράσεις. Αυτός ο χερσαίος «αστερισμός» φαίνεται να επιχειρεί να συγκροτήσει μια σύνθετη μεγάλη ραψωδία πολυπολιτισμικότητας, με αλληλοτεμνόμενες κοινωνικές και ποιητικές ιστορίες.

Σε αυτή την συλλογική αφήγηση, οι πρωταγωνιστές είναι κεραμοποιοί, υφαντουργοί, βαφείς, υαλουργοί, σιδηρουργοί, ξενοδόχοι, μάγειρες, φαρμακοποιοί και γιατροί... έμποροι για τη διακίνηση αγαθών, λόγιοι για τη διακίνηση ιδεών και κουλτούρας... αρχιτέκτονες για να εδραιώσουν ρυθμούς σε κτίρια λατρείας, κάνοντας φανερή, μέσα στους αιώνες που θα ακολουθήσουν, μια πλούσια κληρονομιά που συγχωνεύει τις τοπικές παραδόσεις μαζί με εκείνες που φέρνει μαζί της κάθε θρησκεία.

Ο στίχος του Wang Wei, *Ποταμός είναι οδός επικοινωνίας*, με τη σαφή αποτύπωση της αλληγορίας του ποταμού για τις έννοιες ταξίδι, περιπλάνηση, εξερεύνηση και ανταλλαγή, πιστεύω πως συνοψίζει με μοναδικό τρόπο το πώς εκκινώντας από μια φυσιολατρική αντίληψη, μπορεί να οργανωθεί μια διαλεκτική και ένα ολόκληρο σύστημα ηθικής και αισθητικής στηριγμένο πάνω στην εγγενή ανθρώπινη συνθήκη της κοινωνικότητας, εκείνης δηλαδή της ανάγκης που γονιμοποιεί αντιλήψεις, που δημιουργεί Τέχνες, που παράγει τεχνικές διαδικασίες, που κατακτά με τα χέρια και τη σκέψη, που συνεργάζεται και συνδιαλέγεται, που δέχεται και επιστρέφει επιρροές.

Θάλεια Στεφανίδου  
Ιστορικός - Κριτικός Τέχνης

## Moving Westward

*A journey of a thousand miles begins with one simple step*  
Lao Tse

I spent a long time poring over the map, studying the pattern of trade routes which had their beginnings in China: radiating out like the spokes of a wheel, sometimes straight, sometimes crooked; or like the projection onto the surface of the Earth of a constellation, with lines connecting the brightest 'stars' - dots on the map representing cities large and small. The main direction of travel: East to West, and again South-East.

This is a topography with ramifications extending along a host of land routes, crossing central Asia from the ancient capital of China and ending on the eastern shore of the Mediterranean. It was mainly a commercial network, but there is no disputing that it brought with it a wide-ranging exchange of ideas and perceptions, fostering communication between individuals and peoples on many levels.

Silk, spices, precious stones, gold, silver, paper, glass, porcelain, gunpowder... and with them poetry, painting, philosophy, music. The Silk Road was the medium for communication of any number of textures, styles, fragrances, techniques and technologies, major and minor art forms, combinations of sound, language, belief systems... a comprehensive reciprocal interchange of custom and ritual.

Roads and merchants carrying silk, incense, spices... lines joining not only different places but different times, different histories.

The landscapes traversed by these routes undergo change, often rapid change. New customs are assimilated, new

habits adopted, enriching the settings travelled through. The landscapes become the background for a universal 'road novel', with descriptions not only of historical conditions or relations, but also invented narratives or fictional visions. This earthbound constellation seems to be in the course of constructing a great multicultural rhapsody, in which the social and poetic histories of many times and places intersect and overlap.

And in this collective narrative, the protagonists are the potters, glass workers, dyers, weavers, workers in iron, innkeepers, cooks, apothecaries and physicians; merchants carrying goods, scholars transmitting ideas and cultures, architects introducing new styles to churches and temples, enshrining, through the centuries to come, a rich heritage that marries local traditions to those brought in the wake of each new religion.

The Chinese poet Wang Wei writes of the river as a road of communication, with all its connotations of the voyage, roaming, exploration and exchange. It reminds us how a whole system of ethics and aesthetics can be constructed upon the innate human need to communicate, that need which lies at the root of all thought and all the arts, which generates new technical processes, which masters the world with the power of the hand and the mind, which cooperates and interacts, which influences and is susceptible of influence in turn.

Thaleia Stephanidou  
Art Historian - Critic

## The Silk Road

Θα μπορούσε να λέγεται και Δρόμος των Noodles ή Ο Δρόμος του Ραβέντι. Ωστόσο, στα τέλη του 1800, ο Γερμανός εξερευνητής και γεωγράφος Ferdinand von Richthofen επινόησε τον Δρόμο του Μεταξιού, ένα όνομα που περιγράφει το σύμπλεγμα των χερσαίων διαδρομών που συνέδεαν την Ευρώπη με την Ασία και χρησιμοποιείται περίπου από τη γέννηση του Χριστού.

Τότε ήταν που οι Ρωμαίοι γνώρισαν το αιθέριο μετάξι, προερχόμενο από ένα μυστηριώδες μέρος που λεγόταν Κίνα. Η μεγάλη ζήτηση του εν λόγω υφάσματος πυροδότησε ένα από τα πρώτα μεγάλα κύματα της παγκοσμιοποίησης: караβάνια εμπόρων και καμήλες διέσχιζαν άγονες ερήμους, λιβάδια και βουνά, για να ικανοποιήσουν την επιθυμία των αυτοκρατόρων να το αποκτήσουν. Αλλά το μετάξι ήταν ένα μόνο από τα πολλά αγαθά που εμπορεύονταν κατά μήκος του Δρόμου του Μεταξιού. Αφθονία τροφίμων, μπαχαρικών και τεχνικών μαγειρικής υπήρξαν επίσης αντικείμενο διαπραγμάτευσης σε αυτό το μονοπάτι. Πολύτιμα αρτύματα, όπως το σαφράν, που προερχόταν από την Περσία, αντιμετώπιζονταν στις εμπορικές συναλλαγές σαν διαμάντια. Τα ρόδια, που ευδοκιμούσαν στη Μέση Ανατολή, εισήχθησαν στις κουζίνες της Αναγέννησης αλλά και στους κινέζικους κήπους. Το Ραβέντι (είδος λαχανικού), που προερχόταν από την Κίνα και χρησιμοποιούνταν περισσότερο ως φάρμακο παρά στη μαγειρική, στο ταξίδι του μέσω του Δρόμου του Μεταξιού βρήκε διάφορες χρήσεις - οι κεντρικοί Ασιάτες άρχισαν να το μασούν ωμό, οι Πέρσες να το βάζουν σε μαγειρευτά, οι Ιταλοί έκαναν μ’ αυτό πικρά ορεκτικά και μόνο όταν εισήχθη στην αγγλική αγορά άρχισε να ενσωματώνεται σε πίτες και γλυκά. Ήταν τόσο πολύτιμο, που αναφέρθηκε και στη διαθήκη του Μάρκο Πόλο.

Τα noodles επίσης μεταφέρονταν κατά μήκος του Δρόμου του Μεταξιού, ωστόσο η θεωρία ότι ο Μάρκο Πόλο τα έφερε από την Κίνα στην Ιταλία αποτελεί μύθο, γιατί οι Ιταλοί έτρωγαν ζυμαρικά πριν από τη γέννηση του Ενετού εξερευνητή. Οι παλαιότερες αναφορές στα noodles που έχω βρει εμφανίζονται σ’ ένα κινεζικό λεξικό του 3ου αι. π.Χ. Στο μεταξύ, στη Μέση Ανατολή, μια πρώιμη αναφορά των noodles βρήκα σε ένα Ταλμουδ της Ιερουσαλήμ. Κάτι που σημαίνει ότι τα noodles εμφανίστηκαν ανεξάρτητα στην Κίνα και στη Μέση Ανατολή και εξαπλώθηκαν σε όλο το Δρόμο του Μεταξιού, αλληλεπιδρώντας μεταξύ τους, γεγονός που αποτελεί ουσιαστική μαρτυρία για το μεγαλείο αυτού του ταπεινού συστατικού, που έχει ενσωματωθεί σε τόσες πολλές διαφορετικές κουζίνες από την Ανατολή μέχρι τη Δύση.

Jen Lin-Liu

## The Silk Road

It might have been called the Noodles Road, or the Rhubarb Road, but in 1800 the German scholar and geographer Ferdinand von Richthofen came up with the term Silk Road, to describe the whole network of land routes which linked Europe to Asia, and which had been in use since about the time of the birth of Christ.

It was then that the Romans discovered the wonders of silk, originating from a mysterious place called China. The huge demand for the fabric triggered one of the first great waves of globalization; caravans of merchants and camels crossed barren deserts, meadows and mountains to satisfy the emperors' desire for silk. But this was only one of the many goods that were carried along the Silk Road. A wide range of goods, spices and even culinary techniques also found themselves being negotiated, traded and passed on along the same route. Precious seasonings like saffron, originating in Persia, were valued by merchants as if they were diamonds. Pomegranates, widely grown in the Middle East, were introduced into the kitchens of renaissance Italy and the gardens of China. Rhubarb, originating in China and used more for medicinal than culinary purposes, found various uses as it made its way along the Silk Road; in central Asia it was chewed raw, the Persians used it in cooked dishes, the Italians prepared it as an appetizer, and it was only when it reached England that it began to be used in pies and puddings. It was so valuable that it is even mentioned in the last will and testament of Marco Polo.

Noodles also travelled along the Silk Road, but the story that Marco Polo brought them from China to Italy is a myth, because the Italians were eating pasta long before the birth of the Venetian explorer. The earliest references to noodles I have found are in a Chinese dictionary of the 3rd century BC. Meanwhile, in the Middle East, I found a first reference to noodles in a Talmud in Jerusalem. Which means that noodles appeared independently in China and the Middle East, and then spread along the Silk Road, testimony to the greatness of this humble ingredient, which has been incorporated into so many different cuisines, from East to West.

Jen Lin-Liu

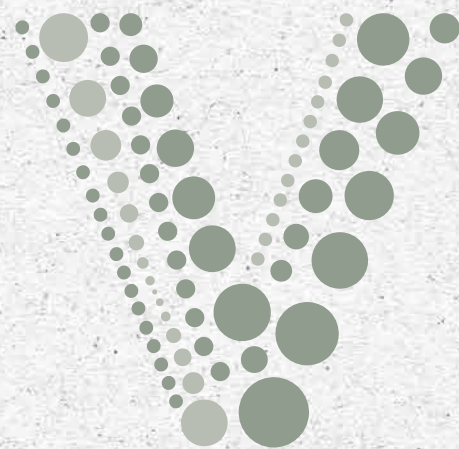
---

Σεφ και συγγραφέας, η Jen Lin-Liu γεννήθηκε στο Σικάγο και μεγάλωσε στην Καλιφόρνια. Το 2000 μετέβη στην Κίνα, μελετώντας τη γαστρονομία της και ασχολούμενη με την έρευνα και τη συγγραφή. Σημαντικότερα βιβλία της είναι τα *On the Noodle Road: From Beijing to Rome with Love and Pasta* (Riverhead, 2013) και *Serve the People: A Stir-Fried Journey Through China* (Harcourt, 2008). Σήμερα ζει στην πόλη Chengdu.

---

Chef and author Jen Lin-Liu was born in Chicago and raised in California. In 2000 she moved to China to study the country's cuisine, write and carry out research. Her most important publications are: *On the Noodle Road: From Beijing to Rome with Love and Pasta* (Riverhead, 2013) and *Serve the People: A Stir-Fried Journey through China* (Harcourt, 2008). She now lives in the city of Chengdu.





## VENUES

Η γαστρονομική ναυαρχίδα του Sani Resort. Το Water Restaurant, στο ξενοδοχείο Sani Asterias Suites, είναι ένα από τα αντιπροσωπευτικά εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας στην Ελλάδα, ενώ έχει αποσπάσει σημαντικά βραβεία και διακρίσεις για το μενού, το σέρβις και την κάβα του. Αποτελεί ισχυρό δείγμα της γαστρονομικής ανόδου της περιοχής, παρουσιάζοντας ένα κλασικό μενού υψηλής κουζίνας, το οποίο επιτρέπει γευστικές συμμαχίες ανάμεσα σε νεωτεριστικές ματιές και επιλεγμένες πρώτες ύλες.

### WATER RESTAURANT



The Sani Resort gastronomy flagship, Water Restaurant, located at Sani Asterias Suites, is listed among the representative high gastronomy restaurants in Greece. It has been awarded with significant prizes and distinctions for its menu, its service and its fine wine cellar. Moreover, it stands as a powerful sample of the culinary growth of the region, presenting a classic menu of a haute cuisine, which allows culinary excellence between contemporary insights and selected raw materials.

### SEA YOU UP RESTAURANT



Το κοσμοπολίτικο Sea You Up στη Sani Marina προσφέρει έναν συνδυασμό γιαπωνέζικης κουζίνας με fusion επιρροές. Βρίσκεται σε μια από τις πιο ειδυλλιακές τοποθεσίες του Sani Resort, και θεωρείται καινοτόμο στη σύγχρονη διεθνή γαστρονομία, γεγονός για το οποίο αποσπά τα τελευταία χρόνια πολλά βραβεία.

The cosmopolitan Sea You Up is situated at the Sani Marina and combines the Japanese cuisine with fusion influences. Located at one of the most idyllic spots at Sani Resort, Sea You Up is considered a gastronomic pioneer at an international level, holding many awards during the last years.

### TOMATA RESTAURANT



Στη Sani Marina βρίσκεται το εστιατόριο Ντομάτα όπου ο chef Χρύσανθος Καραμολέγκος καινοτομεί γευστικά, παρουσιάζοντας μια νέα δημιουργική ελληνική κουζίνα με σεβασμό στην παράδοση και το βλέμμα στο μέλλον. Έχοντας πολλά διεθνή και εγχώρια βραβεία στο ενεργητικό του, το εστιατόριο Ντομάτα αποτελεί γαστρονομικό προορισμό.

Located at the Sani Marina, Tomata restaurant run by the renowned Greek chef Chrysanthos Karamolegos, presents a renovative menu of contemporary Greek cuisine. Holding many international and national awards, Tomata is considered one of the top culinary destinations in the Mediterranean.

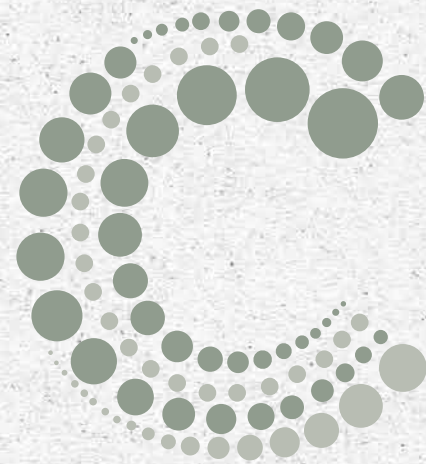
### BYBLOS



Ο υπέροχος αυτός χώρος μεταμορφώνεται για τις ανάγκες του Sani Gourmet σ' ένα πεντάστερο gourmet εστιατόριο, το οποίο έχει φιλοξενήσει κατά καιρούς κάποιους από τους πιο διάσημους σεφ στον κόσμο. Με ειδυλλιακή θέα και συναρπαστικό περιβάλλον, το Byblos είναι ο ιδανικός χώρος για να αποκτήσει κανείς γαστρονομικές εμπειρίες υψηλής αξίας.

Ever year this fabulous venue is transformed to meet the needs of the Sani Gourmet - converted into a five-star gourmet restaurant whose kitchen has been graced at various times by some of the most famous chefs in the world. With its idyllic view and breathtaking setting, the Byblos is the ideal place to enjoy memorable gastronomic experiences - in terms of location, welcoming, experienced staff and five-star service.





## CHEFS

Φέτος ζητήσαμε από τους σεφ να μοιραστούν μαζί μας μια αγαπημένη τους συνταγή η οποία εκφράζει τη γαστρονομική κουλτούρα της χώρας τους.

This year we have asked the chefs to share with us one favored recipe in order to give emphasis to the their country's gastronomy.



Andrea Fusco

IT



Manju Malhi

IN



Χρύσανθος Καραμολέγκος  
Chrysanthos Karamolegos

GR



Ugur Alparslan

TU



Monisha Bharadwaj

IN



Riccardo di Giacinto

IT



Jereme Leung

CH



Νίκος Καραθάνος  
Nikos Karathanos

GR



Najmieh Batmanglij

IR



# Andrea Fusco

I T A L Y



Γεννήθηκε στη Ρώμη και η κουζίνα του είναι αμιγώς ιταλική, βασισμένη στα προϊόντα της πατρίδας του, αλλά με τεχνικές εμπνευσμένες από τον θρυλικό Γάλλο σεφ Georges Auguste Escoffier, οι οποίες δίνουν στα πιάτα του την υψηλή νότα που οδήγησε την καριέρα του στην κορυφή. Έχοντας κερδίσει δεκάδες διακρίσεις, μεταξύ των οποίων και αστέρι Michelin επί τέσσερα συνεχή έτη (2011-2014), εργάστηκε για λογαριασμό σταρ όπως ο Αλμπέρτο Σόρντι και εκπροσώπων της μόδας όπως η Frida Giannini και οι οίκοι Valentino και Bulgari.

Born in Rome, Andrea Fusco specializes entirely in Italian cuisine, based on the local produce of his native land but using techniques influenced by the legendary French chef Georges Auguste Escoffier – techniques which have given his dishes that distinctive quality which ranks him among the world's leading chefs. Fusco has won numerous awards and distinctions, including a Michelin star awarded four years running (2011-2014). He has worked for such prominent figures as Alberto Sordi, as well as representatives of the fashion world like Frida Giannini and the fashion houses Valentino and Bulgari.

WATER RESTAURANT  
Sani Asterias Suites

Παρασκευή Friday 9  
Σάββατο Saturday 10  
Κυριακή Sunday 11

Ωρα Time 20:30

## Ριζότο Cacio e Pepe με Caciofiore και Culatello di Zibello

### ΥΛΙΚΑ

240 γραμμ. ρύζι Carnaroli  
1 κρεμμυδάκι  
1 σκελίδα σκόρδο  
1 φύλλο δάφνης  
500 γραμμ. ζωμό λαχανικών  
80 γραμμ. πεκορίνο  
60 γραμμ. Parmigiano Reggiano 30μηννης ωρίμανσης  
40 γραμμ. τριμμένη μαύρη τρούφα  
8 φέτες Culatello di Zibello (είδος ζαμπόν)  
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
50 γραμμ. βούτυρο  
Αλάτι  
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Λίγα κλωνάρια μαντζουράνα  
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ' ένα ρηχό τηγάνι με λίγο λάδι και 20 γραμμ. βούτυρο σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο και το φύλλο δάφνης. Μόλις ροδίσει, ρίχνουμε το ρύζι και γυρίζουμε για λίγα λεπτά. Προσθέτουμε σταδιακά το ζεστό ζωμό λαχανικών ανακατεύοντας διαρκώς, μέχρι να απορροφηθεί. Μετά από 10' περίπου ρίχνουμε την μισή ποσότητα από τα τυριά, ανακατεύουμε καλά και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο κρύο, τα υπόλοιπα τυριά και την μισή ποσότητα τρούφας και πασπαλίζουμε με άφθονο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Αφήνουμε το ριζότο να σταθεί για λίγα λεπτά. Εν τω μεταξύ, απλώνουμε τις φέτες Culatello σε σχήμα σταυρού σε τέσσερις μικρές φόρμες, αφήνοντάς τες να εξέχουν από τα τοιχώματα. Ρίχνουμε το ριζότο στις φόρμες, διπλώνουμε τις προεξέχουσες φέτες, αναποδογυρίζουμε την κάθε φόρμα πάνω σ' ένα πιάτο και έπειτα την αφαιρούμε. Στο κέντρο τοποθετούμε μικρή ποσότητα από μια πάστα που έχουμε παρασκευάσει ανακατεύοντας την υπόλοιπη τριμμένη τρούφα με λίγο λάδι. Γαρνίρουμε με τα κλαδάκια μαντζουράνας.

## Risotto Cacio e Pepe with Caciofiore and Culatello di Zibello

### INGREDIENTS

240 gr. Carnaroli rice  
One shallot  
One clove of garlic  
One bay leaf  
500 gr. vegetable stock  
80 gr. pecorino  
60 gr. 30-month extra mature Parmigiano Reggiano  
40 gr. grated black truffle  
8 slices Culatello di Zibello (a kind of ham)  
Extra virgin olive oil  
50 gr. butter  
Salt  
Freshly ground pepper

### GARNISH

A few marjoram sprigs  
Extra virgin olive oil

### EXECUTION

Throw 20 grams of butter and a bay leaf into a shallow saucepan with a little oil and sauté the finely chopped shallot together with the garlic until brown. Once brown, add the rice and sauté. Then, add gradually the heated vegetable stock and stir occasionally until it is absorbed. After roughly 10 min, add half of the cheeses, stir well and remove from the heat. Once the saucepan is off the heat, mix in the risotto with the rest of the cold butter and cheeses and half of the truffle, and sprinkle with ample freshly ground pepper. Allow the risotto stand for a few minutes. Meanwhile, spread the culatello slices in a cross shape in four small moulds and let them overhang from the sides of each mould. Dish the risotto out into the moulds, fold the overhanging culatello slices in, turn each mould over onto a plate and remove the moulds. In the centre of each portion add a small amount of the truffle paste you have prepared by mixing the remainder of the grated truffle with a little oil. Garnish with the marjoram sprigs.



# Manju Malhi

I N D I A



Η Manju Malhi είναι σεφ και συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής τα οποία πραγματεύονται την απλή ινδική κουζίνα.

Αυτή την περίοδο παρουσιάζει μια τηλεοπτική εκπομπή που προβάλλεται σε όλη την Ασία, με περισσότερους από 800 εκατομμύρια τηλεθεατές. Εκτός από τον προφανή στόχο της, που είναι η γνωριμία του κοινού με την κουζίνα της χώρας της, εστιάζει επίσης στην ευαισθητοποίηση σε σχέση με την ποιότητα των πρώτων υλών και στη σωστή χρήση τους.

Manju Malhi is a chef and author of cookbooks on simple Indian cuisine.

She currently presents a television show that is broadcast throughout Asia and has over 800 million viewers. Apart from her obvious goal, which is to acquaint viewers with her country's cuisine, she also focuses on raising awareness about the quality and proper use of the raw materials used in cooking.

SEA YOU UP RESTAURANT  
Sani Marina

Παρασκευή Friday 9  
Σάββατο Saturday 10  
Κυριακή Sunday 11

Ωρα Time 20:30

## Κροκέτες Πατάτας με Κύμινο και Κόλιανδρο

Ένα υπέροχο σνακ τύπου street food, που μπορεί να γίνει εύκολα στο σπίτι. Ονομάζονται επίσης και «μπουρεκάκια ψωμιού» (παράξενο, δεδομένου ότι φτιάχνονται κατά κύριο λόγο από πατάτα) και σερβίρονται με πικάντικο chutney ταμάρινδου, αλλά και μια σπιτική κέτσαπ με κύμινο είναι εξίσου καλή.

### ΥΛΙΚΑ

100 γραμμ. αρακά (αποψυγμένος εάν είναι κατεψυγμένος)  
200 γραμμ. πατάτες, βρασμένες και αποφλοιωμένες  
3 φέτες άσπρο ψωμί (προαιρετικά)  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
1/2 κουτ. γλυκού κόλιανδρο σε σκόνη  
1/4 κουτ. γλυκού αλάτι  
1/4 κουτ. γλυκού σκόνη τσίλι  
1/4 κουτ. γλυκού κύμινο  
1 μικρή ρίζα τζίντζερ, καθαρισμένη και τριμμένη  
Λίγα φύλλα κόλιανδρου ψιλοκομμένα  
4 κουτ. σούπας ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και αφού βράσει προσθέτουμε τον αρακά. Τον αφήνουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσει, τον στραγγίζουμε καλά και τον κάνουμε πουρέ.

Τοποθετούμε σ' ένα μπολ τις πατάτες, το ψωμί (αν το χρησιμοποιήσουμε) τον αρακά, το κρεμμύδι, τη σκόνη κόλιανδρου, το αλάτι, το τσίλι, το κύμινο, το τζίντζερ και τα φύλλα κόλιανδρου, ανακατεύουμε και πολτοποιούμε το μείγμα με ένα ξύλινο κουτάλι. Δοκιμάζουμε λίγο για να δούμε αν χρειάζεται επιπλέον καρύκευμα.

Βρέχουμε τα χέρια μας ελαφρώς και πλάθουμε το μείγμα σε 12 μπάλες ίσου μεγέθους και πάχους. Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και, αφού κάψει, τηγανίζουμε τις κροκέτες για περίπου 4', γυρίζοντάς τις μία φορά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.

Τις στραγγίζουμε καλά σε χαρτί κουζίνας και τις σερβίρουμε ζεστές.

## Potato Patties with Cumin and Coriander

This is a fabulous street food that can be easily made at home. These snacks are also called bread cutlets (weird as they're predominantly made with potato) and are served with tangy tamarind chutney, but a homemade cumin spiced ketchup is just as good.

### INGREDIENTS

100g peas, defrosted, if frozen  
200g fluffy potatoes, boiled and peeled (fluffy potatoes are potatoes which are easy to mash)  
3 slices white bread (optional)  
1 onion, finely chopped  
1/2 teaspoon ground coriander  
1/4 teaspoon salt  
1/4 teaspoon chilli powder  
1/4 teaspoon ground cumin  
1 small piece of root ginger, peeled and grated  
a few coriander leaves, finely chopped  
4 tablespoon sunflower or olive oil

### EXECUTION

Bring a pan of water to the boil, add the peas and boil for 8-10 minutes until tender. Drain well, mash and set aside.

Place the bread, if using, in a bowl with the potatoes, peas, onion, ground coriander, salt, chilli powder, cumin, ginger and coriander leaves and mix and mash together with a wooden spoon. Test a little of the mixture for seasoning and taste.

Wet your hands slightly and roll the potato mixture into 12 balls of equal size, then flatten them until they are 1cm thick.

Heat a pan. When the pan is hot, add the oil. Place as many potato patties in the pan as will fit and fry them for about 4 min, turning once until golden brown and crisp on both sides.

Remove from the pan, drain well on kitchen paper. Serve hot.



# Chrysanthos Karamolegos

G R E E C E

Χρυσανθος Καραμολέγκος



Ο Χρυσανθος Καραμολέγκος θεωρείται ο κυριότερος ίσως εκπρόσωπος της δημιουργικής ελληνικής κουζίνας, με συνεχείς βραβεύσεις στο ενεργητικό του. Υπερασπιστής του επαναπροσδιορισμού της ελληνικής παράδοσης στο φαγητό, είναι ο εμπνευστής της «πράσινης κουζίνας», όπου τα αγνά υλικά αποτελούν βασική προϋπόθεση για τη σύνθεση ενός πιάτου. Στο εστιατόριό του Ντομάτα, στο Sani Resort, δημιουργεί υπέροχα μωσαϊκά γεύσεων με συνταγές που άλλες φορές είναι επηρεασμένες από ανθρώπους, χώρες και τάσεις, άλλες από διαθέσεις και συναισθηματικές αναφορές.

One of the leading advocates of creative Greek cuisine, Chrysanthos Karamolengos achieved fame very early in his career. His restaurant Tomata is a landmark in the Greek gastronomic landscape, winning numerous awards and making him perhaps the most important chef in Greece. Inspired by the tastes and colours of the Mediterranean, and using only the purest of local ingredients, he is a champion of "green cuisine" and passionately committed to a redefinition of Greek culinary traditions.

**TOMATA RESTAURANT**  
Sani Marina

Παρασκευή Friday 9  
Σάββατο Saturday 10  
Κυριακή Sunday 11

Ωρα Time 20:30

## Κοτόπουλο Μαριναρισμένο σε Πέστο από Πελτέ Ντομάτας

### ΥΛΙΚΑ

1 κουτ. σούπας ζάχαρη άχνη  
1 μέτρια φρέσκια ρίζα τζίντζερ τριμμένη  
1 κουτ. σούπας σόγια λάιτ  
1 κουτ. σούπας σπασμέλαιο  
1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας  
1 κουτ. σούπας ρυζόξυδο  
1 κουτ. σούπας λάδι τσίλι  
1/2 κουτ. γλυκού σουσάμι καβουρντισμένο  
1/2 κουτ. γλυκού μουστάρδα σε σκόνη  
20γρ. επαγγελματικός ζωμός λαχανικών Knorr  
διαλυμένο σε μία κούπα νερό  
2 μπουτάκια κοτόπουλου

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μπλέντερ, να γίνουν πέστο. Αλείφουμε τα δύο μπουττία κοτόπουλου με το μείγμα και τα μαρινάρουμε για δύο ώρες. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° C και τα ψήνουμε. Σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές.

## Chicken Marinated in Pesto made with Tomato Paste

### INGREDIENTS

1 tablespoon powdered sugar  
4-6cm fresh ginger, grated  
1 tablespoon light soya  
1 tablespoon sesame oil  
1 tablespoon tomato paste  
1 tablespoon rice vinegar  
1 tablespoon chilli oil  
1/2 teaspoon roasted sesame seeds  
1/2 teaspoon mustard powder  
20gr. professional bouillon vegetable Knorr  
dissolved in a cup of water  
2 chicken drumsticks

### EXECUTION

Put all the ingredients in a blender until they become a pesto. Spread the pesto paste on both drumsticks and marinate for two hours. Preheat the oven to 170° C and roast. Serve with fried chips.





# Ugur Alparslan

TURKEY



Γεννήθηκε στο Bolu Mengen της Τουρκίας, πόλη με μεγάλη γαστρονομική παράδοση, κοιτίδα πολλών διακεκριμένων σεφ. Εκπαιδευμένος με τις αρχές της διεθνούς κουζίνας, εργάστηκε στο πλευρό σπουδαίων εκπροσώπων του χώρου όπως ο Alain Ducasse και ο Francois Fusero. Η γαστρονομική παράδοση της χώρας του, όμως, που πάντα τον γοήτευε, τον κέρδισε ολοκληρωτικά. Έχει εργαστεί στο Ciragan Palace Kempinski, πειραματιζόμενος σε διαφορετικές κουζίνες, ενώ από το Μάιο του 2013 είναι Executive Chef του Istanbul Surmeli Hotel της Κωνσταντινούπολης.

Ugur was born in the Turkish city of Bolu Mengen, home to many distinguished chefs and heir to a proud gastronomic tradition. Trained in the principles of international cuisine, he has worked alongside such eminent chefs as Alain Ducasse and Francois Fusero. He remains firmly wedded, however, to the gastronomic legacy of his native Turkey, working at the Ciragan Palace Kempinski, where he experimented with a wide range of cuisines, and in May 2013 taking up the position of Executive Chef at the Istanbul Surmeli Hotel in Istanbul.

## BYBLOS

Porto Sani Village

Παρασκευή Friday 9  
Σάββατο Saturday 10  
Κυριακή Sunday 11

Ωρα Time 20:30

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ Μοσχάρι Καπαμά

### ΥΛΙΚΑ

130 γραμμ. μοσχαρίσιο κρέας (μενταγιόν)  
5 γραμμ. καρότο  
5 γραμμ. πατάτα και κολοκυθάκι  
1 γραμμ. μαστίχα  
1 γραμμ. μαιντανός και σκόρδο  
5 γραμμ. σέσκουλο  
3 γραμμ. κρεμμυδάκι  
100 ml ζωμός χοιρινού  
10 γραμμ. γιαούρτι  
5 γραμμ. αλεύρι  
Αλάτι και πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε το κρέας, κομμένο σε φέτες, σ' ένα ταψάκι μαζί με το ζωμό χοιρινού, από τον οποίο κρατάμε λίγο. Βράζουμε τα καρότα, τα κρεμμύδια, την πατάτα, το κολοκυθάκι και τη μαστίχα για 20'. Σε άλλο σκεύος αναμειγνύουμε το γιαούρτι, το αλεύρι και τον υπόλοιπο ζωμό χοιρινού, να γίνουν μια απαλή πάστα. Τοποθετούμε τα δύο μείγματα στο ταψάκι με το κρέας, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε για 5' σε σιγανή φωτιά. Σερβίρουμε με ζεματισμένα σέσκουλα και μαϊντανό.

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ Bulgur Pilav

### ΥΛΙΚΑ

40 γραμμ. σιτάρι για το ρύζι  
5 γραμμ. κρεμμύδι  
5 γραμμ. πράσινη πιπεριά  
10 γραμμ. ντομάτα  
5 γραμμ. πελτέ ντομάτας  
200 ml ζωμός χοιρινού  
10 ml ελαιόλαδο  
5 γραμμ. βούτυρο  
Αλάτι και πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά το σιτάρι και το στραγγίζουμε. Σοτάρουμε με ελαιόλαδο και βούτυρο το κρεμμύδι και το σιτάρι για 5'. Προσθέτουμε τη ντομάτα, τον πελτέ, την πιπεριά, το ζωμό, αλάτι και πιπέρι. Αν χρειάζεται, προσθέτουμε νερό ώστε να καλυφθεί το μείγμα και σιγοβράζουμε για 10' μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά.

## MAIN COURSE Veal Kapama (Ottoman Blanquette)

### INGREDIENTS

130 gr. veal (medallion slice)  
5 gr. carrot  
5 gr. potato & zucchini  
1 gr. mastic  
1 gr. parsley & garlic  
5 gr. chard  
3 gr. shallot  
100 ml beef stock  
10 gr. yogurt  
5 gr. flour  
Salt and pepper

### EXECUTION

Place the medallion sliced veal on a tray and add the beef stock. Add the carrot, onion, potato, zucchini and mastic in a pot then cook for 20 min. Separately mix the yogurt, flour, beef stock and form into a smooth paste. Add both mixtures over the veal placed in the ready tray and cook for about 5 min. Simmer and serve with steamed chard leaves and parsley.

## GARNISH Bulgur Pilav

### INGREDIENTS

40 gr. wheat for rice  
5 gr. onion  
5 gr. green pepper  
10 gr. tomato  
5 gr. paste (tomato)  
200 ml beef stock  
10 ml olive oil  
5 gr. butter  
Salt & pepper

### EXECUTION

Clearly wash the wheat 2-3 times and drain. Place the olive oil & butter in a saucepan Add the onion and wheat then saute for 5 min add the pepper, tomato paste and tomato followed by the beef stock, salt and pepper. Add enough water to cover to the top and boil over low heat for 10 min then cover and simmer until all liquid is absorbed.



# Monisha Bharadwaj

INDIA



Σεφ και βραβευμένη συγγραφέας, εκπαιδεύτηκε στο Ινστιτούτο Διοίκησης Ξενοδοχείων, Τεχνολογίας Catering και Εφαρμοσμένης Διατροφής στη Βομβάη, υπήρξε σύμβουλος διατροφής στους Times της Ινδίας και παρασκευάστρια των μενού προσωπικοτήτων, όπως του αναπληρωτή πρωθυπουργού και κινηματογραφικών αστέρων της χώρας. Σήμερα, διευθύνει την επιτυχημένη ινδική σχολή μαγειρικής στο Λονδίνο «Μαγειρεύοντας με τη Monisha», διδάσκει σε άλλες σχολές μαγειρικής και ταξιδεύει σε όλο το Ηνωμένο Βασίλειο διαδίδοντας το απλό και νόστιμο στυλ της ινδικής κουζίνας. Έχει γράψει 14 βιβλία, με πάνω από μισό εκατομμύριο αντίτυπα σε 8 γλώσσες. Το 2003 κέρδισε το βραβείο «Συγγραφέας Μαγειρικής της Χρονιάς».

Chef and award-winning author, Monisha Bharadwaj was trained in the Bombay Institute for Hotel Management, Catering Technology and Applied Dietetics. She worked as a diet consultant to the Times of India, and prepared menus for eminent clients, including the Deputy Prime Minister of India and a number of Indian movie stars! She currently runs the successful Indian cookery school in London known as Cooking with Monisha, teaches at other cookery schools and travels all over the UK teaching the simple but delicious techniques of Indian cuisine. She has written 14 books, with more than half a million copies being sold in eight different languages. In 2003 she won the Cookery Writer of the Year Award.



BYBLOS  
Porto Sani Village



Δευτέρα Monday 12  
Τρίτη Tuesday 13

Ωρα Time 20:30

## Murg Niyozza (Κοτόπουλο με Κουκουνάρι)

### ΥΛΙΚΑ

3 κουτ. σούπας ηλιέλαιο  
1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
2 κουτ. γλυκού πάστα τζίντζερ και σκόρδου  
1 κουτ. γλυκού σκόνη garam masala  
1 κουτ. γλυκού κουρκουμά σε σκόνη  
Αλάτι  
600 γραμμ. μαγειρεμένο και τεμαχισμένο κοτόπουλο  
2 κουτ. της σούπας ψημένα κουκουνάρια  
2 κουτ. της σούπας μαύρες σταφίδες  
1 χούφτα φύλλα μέντας, ψιλοκομμένα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το λάδι και προσθέτουμε το κρεμμύδι, σοτάροντας μέχρι να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε την πάστα τζίντζερ και σκόρδου και ακολούθως τη σκόνη garam masala, τον κουρκουμά και το αλάτι, ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε μέσα το τεμαχισμένο κοτόπουλο μέχρι να ζεσταθεί καλά. Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό, πασπαλισμένο με το κουκουνάρι, τις μαύρες σταφίδες και τα φύλλα μέντας.

## Murg Niyozza (Chicken with Pine Nuts)

### INGREDIENTS

3 tablespoons sunflower oil  
1 medium onion, diced finely  
2 teaspoons ginger-garlic paste  
1 teaspoon garam masala powder  
1 teaspoon turmeric powder  
Salt  
600gr. cooked chicken, shredded  
2 tablespoons roasted pine nuts  
2 tablespoons black raisins  
1 handful of mint leaves, chopped

### EXECUTION

Heat the oil and add the onion. Fry until translucent. Mix in the ginger garlic paste. Stir. Add the garam masala powder, turmeric powder and salt. Blend. Stir in the shredded chicken and heat through. Serve hot, sprinkled with pine nuts, black raisins and mint leaves.

# Riccardo di Giacinto

ITALY



Ξεκίνησε την ενασχόληση με τη μαγειρική στα 14 χρόνια του, και εξελίχθηκε σ' έναν από τους καλύτερους εκπροσώπους της ιταλικής κουζίνας. Εργάστηκε από την Ισπανία και την Αγγλία μέχρι την Κίνα, ενώ είχε την ευκαιρία να συνεργαστεί με σεφ όπως ο Ferran Adria και ο Marco Pierre White. Το 2007 άνοιξε το εστιατόριο «All' Oro» στη Ρώμη, που σύντομα στεγάστηκε στο First Luxury Art Hotel, στο ιστορικό κέντρο της Αιώνιας Πόλης, κερδίζοντας το 2010 το πρώτο αστέρι Michelin. Έχει τιμηθεί με τα βραβεία «Innovation» από το περιοδικό Gambero Rosso και «Kitchen Author» από το Touring Club.

Now 37, Riccardo embarked on his culinary career at the tender age of 14, gradually accumulating the skills and experience which have made him one of the foremost exponents of Italian cuisine. He has worked in many places – including Spain, the UK and China – and alongside such distinguished chefs as Ferran Adria and Marco Pierre White. In 2007 he opened the small All'Oro restaurant in Rome, which was soon moved to become part of the First Luxury Art Hotel, in the heart of the Eternal City. It was here in 2010 that he won his first Michelin star. He has also been a recipient of the Innovation Award, from the magazine Gambero Rosso, and the Kitchen Author Award from the Touring Club.

WATER RESTAURANT  
Sani Asterias Suites

Πέμπτη Thursday 15  
Παρασκευή Friday 16  
Σάββατο Saturday 17  
Κυριακή Sunday 18

Ωρα Time 20:30

## Riassunto di Carbonara

Μια πρωτότυπη συνταγή, ένα ορεκτικό που «συνοψίζει» τις γεύσεις της καρμπονάρας. Θα χρειαστούμε κι ένα θερμόμετρο, για να μετρήσουμε τη θερμοκρασία της κρέμας, καθώς και μερικά κελύφη από τα αυγά για το σερβίρισμα.

### ΥΛΙΚΑ

Για την κρέμα:

1 λίτρο κρέμα γάλακτος  
22 κρόκοι αυγού  
250 γραμμ. τυρί πεκορίνο  
Μαύρο πιπέρι

Για τη μους παρμεζάνας:

250 γραμμ. κρέμα γάλακτος  
250 γραμμ. τριμμένη παρμεζάνα  
30 γραμμ. ασπράδια αυγού  
Guanciale (είδος τραγανού μπέικον)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα τοποθετούμε την κρέμα και αφήνουμε να πάρει μία βράση. Προσθέτουμε τους κρόκους χτυπημένους και όταν η θερμοκρασία αγγίξει τους 65°C ρίχνουμε το πεκορίνο και το πιπέρι. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να ετοιμάσουμε τη μους παρμεζάνας.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα και αφήνουμε να πάρει μια βράση. Περιχύνουμε με το τυρί. Αδειάζουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε τα ασπράδια και χτυπάμε μέχρι να πήξει η μους.

### ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Γεμίζουμε με την κρέμα τα κελύφη του αυγού, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο τραγανό guanciale και γαρνίρουμε με τη μους παρμεζάνας προσθέτοντας φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

Συμβουλή του σεφ: Το τρώμε με μια γρήγορη κίνηση ώστε να απολαύσουμε ακέραιες και τις τρεις στρώσεις.

## Riassunto di Carbonara

A really unusual and unique carbonara recipe: an appetizer that "sums up" the flavors of carbonara. We will need a thermometer in order to calculate the temperature of the cream as well as some egg shells for the serving.

### INGREDIENTS

For the cream:

1 lt cream  
22 egg yolks  
250 gr. pecorino  
Black pepper

For the parmesan:

250 gr. grated parmesan  
250 gr. fresh cream  
30 gr. egg whites  
Crispy guanciale (a kind of crispy bacon)

### EXECUTION

Bring the cream to a boil, add the egg yolks and bring to 65°C then incorporate the pecorino and the pepper.

Bring the cream to a boil then pour over the cheese. Blend all of the ingredients with a mixer then add the egg whites until they are stiff. Put the mixture in a siphon.

### SERVING

Take the egg shells and use a spoon to fill with the carbonara cream. Cut the crispy guanciale into small pieces and add, then finish with the parmesan foam and top with some black pepper.

Chef's advice: Eat the carbonara riassunto vertically, taking care that each spoonful gets the cream, crispy bacon and the parmesan mousse.



# Jereme Leung

## CHINA



Εκπρόσωπος της Νέας Κινεζικής Κουζίνας, ο Leung είναι ένας ταλαντούχος σεφ που, εκτός από τον εξαιρετικό συνδυασμό παραδοσιακών κινεζικών γεύσεων με σύγχρονες μεθόδους, διακρίνεται για την εμπνευσμένη παρουσίαση των πιάτων του, τραβώντας την προσοχή των απανταχού εραστών της δημιουργικής κουζίνας. Στο επίκεντρο της δουλειάς του βρίσκεται η αναζήτηση διαφορετικών πρώτων υλών, η έμπνευση από άλλες γαστρονομικές κουλτούρες και ο διαρκής πειραματισμός. Έχει χαρακτηριστεί «Σεφ της Χρονιάς» από τον οδηγό Time Out του Πεκίνου.

An exponent of New Chinese Cuisine, Leung is a talented chef who specializes in superb combinations of traditional Chinese flavours and contemporary methods. He is also renowned for his inspired presentation, earning praise from connoisseurs of creative cuisine around the world. The main focus of his work is the quest for new and different raw ingredients, with a willingness to draw inspiration from other gastronomic cultures and a keen spirit of experimentation. He has been named Chef of the Year by Beijing's Time Out magazine.

SEA YOU UP RESTAURANT  
Sani Marina

Πέμπτη Thursday 15  
Παρασκευή Friday 16  
Σάββατο Saturday 17  
Κυριακή Sunday 18

Ωρα Time 20:30

### “Wo tie” Tofu Dumplings με Σκόρδο και Άγριο Ρύζι

Πρόκειται για tofu γεμιστό με χοιρινό κιμά. Εδώ το συνοδεύουμε με λευκό και άγριο ρύζι και το γαρνίρουμε με σπαράγγια. Το ρύζι αρωματίζεται με τηγανιτά τσιπς σκόρδου. Σερβίρεται ως «pao fan», σε μορφή σούπας που τη δένουμε με χοιρινό ζωμό. Στην Κίνα σερβίρεται συνήθως ως πρωινό ή κυρίως γεύμα, ιδανικό μετά από ξενύχτι και πονοκέφαλο.

ΥΛΙΚΑ ανά μερίδα

100 γραμμ. χοιρινός κιμάς  
Αλάτι  
Λίγη ζάχαρη  
1 πρέζα φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι  
1 πρέζα σπασαμέλαιο  
1 μεγάλο κομμάτι tofu  
1 κρόκος αυγού  
150 γραμμ. βρασμένο ρύζι Ταϊλάνδης τύπου jasmine  
50 γραμμ. βρασμένο άγριο ρύζι  
6 σκελίδες σκόρδου, καθαρισμένες και σοταρισμένες  
1 ματσάκι σπαράγγια, λεπτοκομμένα και ζεματισμένα  
600 ml ζωμός χοιρινού

Για τη σάλτσα:

3 κουτ. γλυκού νερό  
1/2 κουτ. γλυκού σάλτσα Hoisin  
1/2 κουτ. γλυκού σκούρη σάλτσα σόγιας  
1/2 κουτ. γλυκού light σάλτσα σόγιας  
Κύβους ζάχαρης  
1 κουτ. γλυκού αλεύρι πατάτας διαλυμένο με νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τον χοιρινό κιμά σε ένα μπολ και ανακατεύουμε προς μία κατεύθυνση μέχρι το κρέας να ομογενοποιηθεί. Σταδιακά προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, το τριμμένο λευκό πιπέρι και το σπασαμέλαιο. Ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε στην άκρη. Σκάβουμε μια λακούβα στο κέντρο της παχιάς φέτας tofu και τη γεμίζουμε με κιμά. Καλύπτουμε με τον κρόκο αυγού και το αφήνουμε στην άκρη. Ζεσταίνουμε λίγο λάδι σ' ένα γουόκ, προσθέτουμε το ρύζι Ταϊλάνδης και το άγριο ρύζι και σοτάρουμε. Προσθέτουμε το σκόρδο και μεταφέρουμε το μείγμα σε μπολ σεβιρίσματος. Καθαρίζουμε το γουόκ και ζεσταίνουμε ξανά λίγο λάδι για να τηγανίσουμε το tofu ώσπου να πάρει χρυσό-καφέ χρώμα. Προσθέτουμε τα υλικά για τη σάλτσα, εκτός από το αλεύρι πατάτας, και σιγοβράζουμε. Λίγο πριν το τέλος ανακατεύουμε και προσθέτουμε το αλεύρι πατάτας για να πυκνώσει το μείγμα. Τοποθετούμε το tofu στο ρύζι και περιχύνουμε με το ζωμό. Γαρνίρουμε με τα σπαράγγια και σερβίρουμε αμέσως.

### “Wo Tie” Tofu Dumpling with Garlic and Wild Rice

This is a pot sticker (guo tie) piece of tofu, that, like its doughy cousin, is stuffed with a mince of pork. I pair white and wild rice here, and cook them separately with some asparagus. This rice is flavored with deep fried chips of garlic. It's served as pao fan, a soupy rice that is laced with a pork consommé. In China, it's a breakfast dish... or a hangover lunch.

INGREDIENTS per portion

100 gr. minced pork  
Salt  
Sugar  
A dash of Ground white pepper  
A dash of Sesame oil  
1 cake (thick slice) of beancurd  
1 egg yolk  
150 gr. cooked Thai jasmine rice  
50 gr. cooked Wild Rice  
6 cloves of garlic (peeled and chopped, then deep-fried till golden brown in colour)  
1 spear of asparagus, thinly sliced and blanched  
600 ml pork stock

Seasoning:

3 teaspoon water  
1/2 teaspoon Hoisin sauce  
1/2 teaspoon Dark soy sauce  
1/2 teaspoon Light soy sauce  
Rock sugar  
1 teaspoon potato flour mixed with some water

EXECUTION

Place minced pork in a bowl and keep stirring in one direction until meat binds together. Gradually add salt, sugar, freshly grounded white pepper and sesame oil. Mix well and set aside. Scoop a cavity in the centre of a thick slice of bean curd and fill with minced meat. Coat bean curd with egg yolk and set aside. Heat some oil in a wok, combine Thai jasmine rice and Wild Rice and sauté until fragrant. Add garlic and transfer to a serving bowl. Heat oil in a wok and fry tofu until gold brown in colour. Add ingredients for sauce except potato flour solution and simmer until fragrant. Stir in potato flour solution to thicken sauce. Place bean curd on rice and pour over basic stock. Garnish with asparagus and serve immediately.

# Nikos Karathanos

G R E E C E

## Νίκος Καραθάνος



«Η κουζίνα είναι σαν τον στρατό, θέλει πειθαρχία» λέει ο Νίκος Καραθάνος, ο νεαρός chef που όταν μπήκε στη σχολή μαγειρικής δεν είχε την εμπιστοσύνη ούτε καν του πατέρα του. Πείσμων, ωστόσο, έμαθε γρήγορα τα μυστικά της κουζίνας, ασκούμενος παράλληλα στο εστιατόριο Octoberfest της Αγίας Παρασκευής για να πληρώνει τα δίδακτά του. Ακολουθώντας έκανε πρακτική στο Βαρουλόκο και μετά στη Σπονδή, όπου ο διάσημος chef Jerome Serres τον τοποθέτησε στο Ζαχαροπλασείο, εμπειρία πολύ σημαντική γιατί όπως λέει «Ένας μάγειρας πρέπει να ξέρει να φτιάχνει και γλυκά». Η καταξίωση ήρθε μόλις στα 28 του χρόνια, όταν το εστιατόριο «Hytra», όπου εργαζόταν, κέρδισε το πρώτο αστέρι Michelin, για να ακολουθήσει σύντομα και το δεύτερο.

Nikos has been a lover of fine food from a very early age and his instincts guided him to a career in the culinary profession. He first distinguished himself at the Octoberfest restaurant, where he worked to pay for his studies. On graduating, he acquired practical working experience at the Varoulko, and then at Spondi, where the famous chef Jerome Serres placed him in the patisserie section. Critical acclaim was not long in coming, and he won his first Michelin star at the Hytra restaurant at the tender age of 28.

**TOMATA RESTAURANT**  
Sani Marina

Πέμπτη Thursday 15  
Παρασκευή Friday 16  
Σάββατο Saturday 17

Ωρα Time 20:30

### Κριθαράκι με Ντομάτα, Ελιά και Φέτα

#### ΥΛΙΚΑ

Μισό κρεμμύδι κομμένο σε φέτες  
1 σκελίδα σκόρδο  
100 ml ελαιόλαδο  
Αλάτι  
Θυμάρι  
4 ντομάτες  
1 πακέτο κριθαράκι  
Ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών  
Μερικές ελιές χωρίς κουκούτσι  
Λίγη φέτα

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο στο ελαιόλαδο προσθέτοντας αλάτι και στη συνέχεια το θυμάρι και τις ντομάτες, κομμένες σε μεγάλα καρέ. Αφήνουμε τη σάλτσα στην άκρη, σκεπασμένη με μια λαδόκολλα για 20'.

Εν τω μεταξύ, μαγειρεύουμε σε μια κατσαρόλα το κριθαράκι με το ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών. Λίγο πριν βράσει τελείως, το κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη σάλτσα, τις ελιές, τη φέτα και το ψιλοκομμένο θυμάρι. Σερβίρουμε ζεστό.

### Orzo pasta with Tomatoes, Olives and Feta

#### INGREDIENTS

Half onion cut in slices  
1 clove of garlic  
100 ml olive oil  
Salt  
Thyme  
4 tomatoes  
1 pack of Orzo pasta  
Chicken or vegetable stock  
Some olives without the pits  
A piece of feta cheese

#### EXECUTION

We cut the onion into slices. We put the olive oil in a saucepan and add the onion together with the garlic and a little salt. We heat until they "sweat" and then we add the thyme and the tomatoes, which we have already cut into large frames. We let the sauce covered with a parchment paper for maximum 20 min.

Meanwhile, in a saucepan we cook the orzo in chicken or vegetable stock. Shortly before it boils completely, we remove from heat and we add the olives, the feta and the chopped thyme. We serve warm.



# Najmieh Batmanglij

I R A N



Βραβευμένη συγγραφέας, σεφ και παιδαγωγός, η Batmanglij έχει χαρακτηριστεί από την Washington Post «Γκουρού της περσικής κουζίνας». Εδώ και 35 χρόνια μαγειρεύει, ταξιδεύει και προσαρμόζει αυθεντικές περσικές συνταγές στα γούστα και τις τεχνικές της Δύσης. Το βιβλίο της, *Food of Life*, χαρακτηρίστηκε από τη Vogue ως «Ο πιο πολυπόθητος τόμος του καλοκαιριού», ενώ το *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey*, επιλέχθηκε από τους New York Times ως «Ένα από τα 10 καλύτερα βιβλία μαγειρικής για χορτοφάγους της χρονιάς».

Έχει βραβευτεί επίσης με το Gourmand Cookbook Award για το βιβλίο της *From Persia to Napa: Wine at the Persian Table*, ως το καλύτερο βιβλίο ιστορίας κρασιού στον κόσμο για το 2007.

Είναι μέλος της Διεθνούς Ένωσης Επαγγελματιών Μαγειρικής και της Διεθνούς Οργάνωσης Γυναικών Σεφ, *Les Dames d'Escoffier*. Ζει στην Ουάσινγκτον, όπου διδάσκει περσική κουζίνα καθώς και κουζίνες του Δρόμου του Μεταξιού, ενώ παράλληλα είναι σύμβουλος σε πολλά εστιατόρια ανά τον κόσμο.

Najmieh Batmanglij is an award winning cookbook author, chef, and culinary educator who has been hailed as “the guru of Persian cuisine” by The Washington Post.

For the last 35 years, she has been cooking, traveling, and adapting authentic Persian recipes to tastes and techniques in the West. Her book, *Food of Life: Ancient Persian and Modern Iranian Cooking and Ceremonies* was called “This summer’s most coveted tome” by Vogue. Her *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey* was selected as “One of the 10 best vegetarian cookbooks of the year” by the New York Times and her *From Persia to Napa: Wine at the Persian Table* won the Gourmand Cookbook Award for the world’s best wine history book of 2007. She is a member of the International Association of Culinary Professionals and a member of the international women chefs’ organization, Les Dames d’Escoffier. She lives in Washington DC, where she teaches Persian and Silk Road cooking, and consults with restaurants around the world.



BYBLOS

Porto Sani Village



Πέμπτη Thursday 15  
Παρασκευή Friday 16  
Σάββατο Saturday 17  
Κυριακή Sunday 18

Ωρα Time 20:30

## Doymaj

(Άλειμμα με Τυρί, Καρύδι και Μυρωδικά)

Από κανένα τραπέζι αυθεντικής περσικής κουζίνας δε λείπει το ψωμί, με κάποιο είδος αλείμματος τυριού ως ορεκτικό. Το συγκεκριμένο άλειμμα είναι με μυρωδικά.

ΥΛΙΚΑ

250 γραμμ. λευκό κατσικίσιο τυρί (τύπου φέτα), ξαμυρισμένο και στραγγισμένο  
2 φλυτζάνια καρύδια ψημένα  
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα  
1 φλυτζάνι φύλλα φρέσκου βασιλικού  
1/2 φλυτζάνι φύλλα φρέσκου εστραγκόν  
2 φλυτζάνια φύλλα φρέσκιας μέντας  
1 σκελίδα σκόρδο, αποφλοιωμένη και λιωμένη  
1/2 κουτ. γλυκού αλάτι  
1/4 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι  
Χυμός από 2 λάιμ  
1/2 φλυτζανιού ελαιόλαδο  
6 πίτες ή οποιοδήποτε είδος επίπεδου ψωμιού

Γαρνιτούρα

8 αγγούρια, κομμένα κατά μήκος  
2 μεγάλα ραδίκια, κομμένα σε φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από αυτά της γαρνιτούρας, και αλέθουμε μέχρι να αποκτήσουμε μια λιπαρή πάστα. Μεταφέρουμε το μείγμα σ' ένα μπολ στο κέντρο μιας μεγάλης πλατέλας σερβιρίσματος, τοποθετώντας γύρω-γύρω τα αγγούρια και τα ραδίκια. Αλείφουμε με το μείγμα τις πίτες και συνοδεύουμε με τα λαχανικά.

## Doymaj

(Cheese, Walnut, and Herb Spread)

No Persian table would be complete without nan-o panir-o sabzi-khordan, bread with cheese and fresh herbs, as a starter. This one is a spread variation called doymaj in Persian.

INGREDIENTS

1/2 pound white goat cheese (feta-type), rinsed and drained  
2 cups walnuts toasted  
2 fresh spring onions, chopped  
1 cup fresh basil leaves  
1/2 cup fresh tarragon leaves  
2 cups fresh mint leaves  
1 clove garlic, peeled and crushed  
1/2 teaspoon sea salt  
1/4 teaspoon freshly ground black pepper  
Juice of 2 limes  
1/2 cup olive oil  
6 toasted pita bread or any flat bread

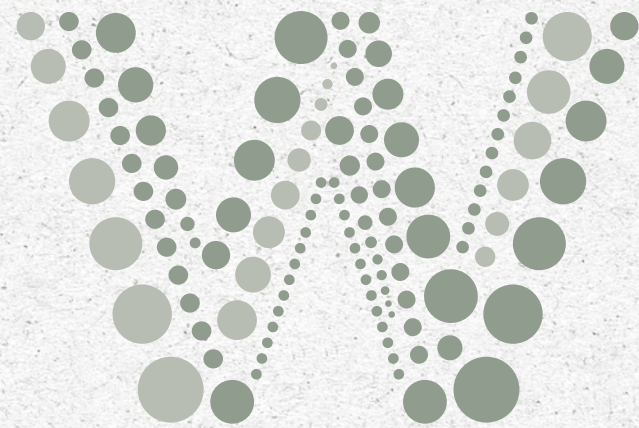
Garnish

8 cucumbers, cut lengthwise  
4 large radishes, sliced

EXECUTION

In a food processor, place all the ingredients except garnish and pulse until you have a grainy paste. Transfer the mixture to a serving bowl and arrange the cucumber and radish slices around the bowl on a platter. We put the spread on the pies and garnish with vegetables.





## WINES

**Ο ΣΟΜΕΛΙΕ**  
Γιώργος Λούκας  
*Genius in Gastronomy*

**THE SOMMELIER**  
Yorgos Loukas  
*Genius in Gastronomy*



Λάτρης του κρασιού, ο sommelier Γιώργος Λούκας έκανε το χόμπι του επάγγελμα αναλαμβάνοντας το 1998 τη θέση του Brand Manager στην εταιρεία Deals A.E. (Εμπόριο-Εισαγωγές Οίνων και λοιπών προϊόντων). Παράλληλα εργάστηκε ως sommelier σε εστιατόρια όπως το «Mezzo Mezzo» και η «Σπονδή» (chef sommelier), και sommelier consultant στα ξενοδοχεία «Porto Elounda» και «Elounda Mare».

Αρθρογραφεί σε περιοδικά, είναι μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Οινοκόων από το 1999, έχει υπάρξει μέλος της κριτικής επιτροπής ελληνικών και διεθνών διαγωνισμών κρασιού, και έχει τιμηθεί με πολλές διακρίσεις. Είναι ιδρυτής της Genius in Gastronomy, εταιρείας με αντικείμενο υπηρεσίες consulting σε επαγγελματίες και επιχειρήσεις, καθώς και οργάνωσης εκπαιδευτικών σεμιναρίων, ολοκληρωμένων wine και sommelier course που περιλαμβάνουν θεωρητική κατάρτιση και γευστικές δοκιμές. Διοργανώνει επίσης παρουσιάσεις προϊόντων, θεματικές γευσιγνωσίες και εκδρομές οινικού χαρακτήρα.

Στο Sani Gourmet 2014 επιμελείται το πάντρεμα των κρασιών και της μπίρας με τα μενού των σεφ.

Passionate about wine, sommelier Yorgos Loukas turned his hobby into a profession back in 1998, when he became Brand Manager for the wine dealer and importer Deals S.A. At the same time he worked as sommelier for the restaurants Mezzo Mezzo and Spondi (chef sommelier), and as sommelier consultant for the hotels Porto Elounda and Elounda Mare.

He writes for magazines, is a member (since 1999) of the Hellenic Association of Sommeliers, has served on the judges' panel at Greek and international wine competitions, and has won numerous awards and distinctions. He is the founder of Genius in Gastronomy, a company offering consulting services to businesses and organizing seminars and wine and sommelier courses, featuring theoretical training and wine tasting. He also organizes product presentations, themed tastings and trips to wineries and vineyards.

In the Sani Gourmet 2014, he does the matching of the wines and beers according to the chefs' menus.



## ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

### ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Βρίσκεται στα νοτιοδυτικά του Νομού Δράμας, ανάμεσα στους πρόποδες του όρους Φαλακρού και τις πλαγιές του Μενοικίου όρους. Ο συνδυασμός του σύγχρονου τεχνολογικού εξοπλισμού, της φιλόξενης γης και του καταρτισμένου ανθρώπινου δυναμικού αποτελούν το βασικό «χαρμάνι» του κτήματος και ταυτόχρονα το κίνητρο για συνεχή αναζήτηση στο αμπέλι και την οινοποίηση.

### ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Το Κτήμα Γεροβασίλειου στην Επανωμή δραστηριοποιείται από το 1986 και έχει κατακτήσει πολλές διακρίσεις σε διεθνές επίπεδο. Το ιδιόκτητο κτήμα του Βαγγέλη Γεροβασίλειου παράγει ελληνικές και ξένες ποικιλίες, συνδυάζοντας τις σύγχρονες τεχνολογικές μεθόδους οινοποίησης με την παράδοση και δημιουργώντας ποιοτικά κρασιά με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής.

### ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Πρόκειται για το επιστέγασμα μιας μακράς φιλίας και της κοινής πορείας δύο ειδικών του κρασιού: του Βαγγέλη Γεροβασίλειου και του Βασίλη Τσακταρλή. Οι δυο τους ένωσαν τις οινικές τους ανησυχίες και συνδύασαν την εμπειρία τους στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας για να δημιουργήσουν έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, περιοχή με μακρά αμπελοοινική παράδοση, γνωστή κατά την αρχαιότητα ως Βιβλία Χώρα.

### ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Η εταιρεία Μπουτάρη, γνωστή για το βασικό ρόλο που έπαιξε στην καθιέρωση της οινοποιίας στην Ελλάδα, συνεχίζει να παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας στα έξι οινοποιεία της σε όλη την επικράτεια. Η τεχνογνωσία, αλλά κυρίως η πίστη στον ανθρώπινο παράγοντα και στην οινοποιητική παράδοση της οικογένειας, συνδυάζονται μοναδικά και οδηγούν σταθερά σε βραβεύσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό.

### ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Ο Γιάννης Παπαδόπουλος και ο Γιάννης Καλαϊτζίδης ξεκίνησαν να ασχολούνται με το κρασί το 1993, σ’ έναν μικρό οικογενειακό αμπελώνα στο Μικροχώρι Δράμας, με θέα το Παγγαίο όρος που στην αρχαιότητα συνδέθηκε με τη Διονυσιακή λατρεία και την Ορφική διδασκαλία. Το σύγχρονο οινοποιείο του κτήματος βρίσκεται στις παρυφές του οικισμού και στόχος τους είναι η ανάδειξη του άριστου εγκλιματισμού συγκεκριμένων κοσμοπολίτικων αλλά και ελληνικών ποικιλιών σταφυλιού στο οικοσύστημα της περιοχής.

### ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Συνεχίζοντας την οικογενειακή παράδοση του Ομίλου Μπουτάρη, αλλά χαράσσοντας τη δική του αυτόνομη πορεία από το 1997, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας. Στους ιδιόκτητους και τους συνεργαζόμενους αμπελώνες, στις ανατολικές και δυτικές πλαγιές του Βερμίου, καλλιεργούνται εξαιρετικές ποικιλίες, ελληνικές και γαλλικές, αλλά και χαρμάνια των δύο που δίνουν κρασιά διεθνώς αναγνωρισμένα.

### ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Δημιουργήθηκε το 1999 από τον γεωπόνο Θανάση Αρβανιτίδη και τον αδελφό του Γιώργο. Σήμερα, οι ιδιόκτητοι αμπελώνες καλύπτουν έκταση 50 στρεμμάτων, με προοπτική επέκτασής τους ώστε η πρώτη ύλη να είναι απολύτως ελεγχόμενη. Η παραγωγή των κρασιών γίνεται στο μικρό αλλά πλήρως εξοπλισμένο οινοποιείο, στο οικογενειακό κτήμα στην άκρη του Ασκού. Κύριος στόχος τους, η δημιουργία ποιοτικών κρασιών με τυπικά χαρακτηριστικά του terroir της περιοχής.

### ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Με μακρά οινοποιητική παράδοση, η οικογένεια Τσάνταλη συνεχίζει να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στο χώρο του κρασιού. Έχοντας δημιουργήσει αμπελώνες στη Θράκη, στη Μακεδονία και στη Ραψάνη, παράγει εξαιρετικά κρασιά ονομασίας προέλευσης που διακρίνονται σταθερά σε διαγωνισμούς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Ιδιαίτερης σημασίας είναι ο αμπελώνας τους του Αγίου Όρους, όπου η παραγωγή γίνεται με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας.

## WINE MAKERS

### PAVLIDIS ESTATE

The vineyard is located in the south-western part of the Prefecture of Drama, between the foot of Mt. Falakros and the slopes of the Menoikio range. The owners combine state-of-the-art technology and a highly trained workforce to exploit the fertile soil, continually seeking to innovate and improve the quality of their grapes and the wines they make from them.

### DOMAINE GEROVASSILIOU

Located in Epanomi, Domaine Gerovassiliou was established in 1986 and has won numerous international awards. The estate is owned by Vangelis Gerovassiliou. It grows Greek and foreign varieties of grape and combines state-of-the-art technology with traditional wine-making techniques to produce wines with a character that reflects the micro-climate of the region.

### DOMAINE BIBLIA CHORA

This winery is the culmination of a long friendship and collaboration between two experts in the field, Vangelis Gerovassiliou and Vasilis Tsaktsarlis. They have combined their interests and experience in the production of high-quality wines, establishing a model, organic vineyard at the foot of Mt. Pangaion, a region with a long tradition of vine-growing and known in ancient times as Biblia Chora.

### BOUTARI

The Boutari company is famous for the key role it has played in establishing a serious wine industry in Greece, and continues to produce wines of the highest quality at its six vineyards, located all across the country. The company’s expertise, the importance it attaches to its workforce and the family’s long tradition of wine-making form a unique combination, an excellence which has been consistently recognized with awards and distinctions both in Greece and abroad.

### WINE ART ESTATE

Yiannis Papadopoulos and Yiannis Kalaitzidis began their involvement with wine in 1993, at a small family vineyard in Mikrochori, Drama, looking out over Mt. Pangaion, associated in antiquity with the cult of Dionysius and the teachings of Orpheus. The estate’s modern winery is located on the edge of the village, and it is the owners’ ambition to acclimatize specific Greek and cosmopolitan varieties of grape to the ecosystem of the region.

### KIR-YIANNI ESTATE

The Kir-Yianni Estate continues the family traditions of the Boutaris Group, but has been charting its own independent course since 1997. The Estate produces wines of high quality. In its own vineyards, and those of it associates, located on the eastern and western slopes of Mt. Vermion, the firm produces exceptional varieties of grape, both Greek and French, as well as combinations of the two, producing wines that have earned international acclaim.

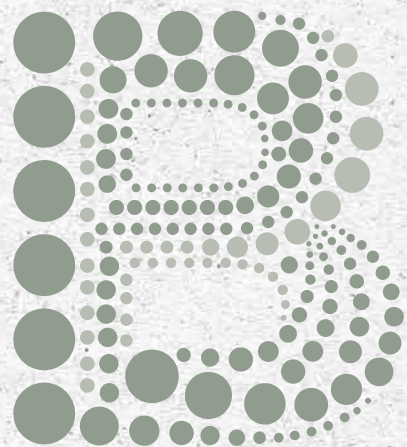
### ARVANITIDIS WINERY

The winery was set up in 1999 by agriculturalist Thanasis Arvanitidis and his brother Giorgos. The winery’s own vineyards now cover an estate of roughly 12 acres, and there are plans to expand them to ensure that all raw materials used in the wine-making are under the control of the owners. The wines are produced in a small but fully equipped winery on the family estate on the edge of Askos. The brothers’ ambition is to produce high-quality wines embodying the best features of the local terroir.

### TSANTALI WINES

With a long tradition in the wine-making business, the Tsantalis family continues to play a leading role in the sector. With vineyards in Thrace, Macedonia and Rapsani, it produces exceptional wines of designated origin which have received consistent acclaim in competitions here and abroad. One of their most important vineyards is on Mt. Athos, where production is all organic.





**BEER**

Η μπίρα είναι ένα 100% φυσικό προϊόν που παρασκευάζεται κατά κύριο λόγο από βύνη κριθαριού, μαγιά, λυκίσκο και νερό, με διαφοροποιήσεις, ωστόσο, εξαρτώμενες από τις διαφορετικές γευστικές κουλτούρες των χωρών στις οποίες παράγεται. Τα βασικά στάδια παραγωγής της μπίρας είναι τρία: η βυνοποίηση, η ζυθοποίηση και η ζύμωση. Διαφοροποιήσεις παρατηρούνται ανάλογα με τον τύπο της βύνης που χρησιμοποιείται κι έτσι προκύπτουν οι διαφορετικοί τύποι μπίρας, όπως lager, pilsener, dark lager, weiss, ale, stout, trappist.

Ο τύπος της βύνης που χρησιμοποιείται σε κάθε μπίρα διαμορφώνει και το χρώμα της. Οι ξανθές μπίρες (lager), προέρχονται από βύνες κριθαριού με ανοιχτό χρώμα. Οι μελαχρινές ή μαύρες μπίρες (dark lager, ale, stout), αποκτούν το σκούρο χρώμα τους από τις βύνες κριθαριού με σκούρο χρώμα, το οποίο οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που εφαρμόζονται κατά τη φρύξη (καβούρδισμα) στο στάδιο της βυνοποίησης.

Η Heineken είναι η μπίρα με την πιο διεθνή παρουσία, καθώς διατίθεται σε περισσότερες από 170 χώρες. Είναι ανοιχτόχρωμη ξανθιά lager και η μοναδικότητά της οφείλεται στη μέθοδο καλλιέργειας μιας ειδικής μαγιάς, που την κάνει ξεχωριστή σε άρωμα και γεύση. Η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ είναι 5%. Έχει γεμάτη γεύση και διακριτικό άρωμα λυκίσκου και βύνης. Ο «κοσμοπολίτικος» χαρακτήρας είναι ένα βασικό χαρακτηριστικό της Heineken, που τη διαφοροποιεί από τις άλλες μάρκες και συνίσταται στην επιδίωξή της να ανοίγει νέους δρόμους και να δημιουργεί νέες εμπειρίες, συλλέγοντας στοιχεία από ολόκληρο τον κόσμο.

Η Heineken εμπνέει τον καθένα μας να γίνει ο «άνδρας του κόσμου», ένας άνθρωπος που αναζητά και δημιουργεί νέες εμπειρίες, είναι ανοιχτός σε κάθε πρόκληση, τολμάει να ζει έντονα, εκμεταλλεύεται τις ευκαιρίες και νιώθει άνετα παντού και πάντα.

Ο «πολίτης του κόσμου» αυτήν τη φορά ξεκινά το ταξίδι του από τη μακρινή Ινδία και, ακολουθώντας το Δρόμο του Μεταξιού, καταλήγει σε μια γιορτή γεμάτη χρώματα, ευωδιές και γεύσεις: στο Sani Gourmet.

Beer is a 100% natural product, usually made of malted barley, yeast, hops and water, with different combinations and additional ingredients found in the various countries in which it is manufactured. There are three main stages in beer-making: malting, milling and fermenting. Different kinds of malt produce different flavours of beer, giving us varieties as diverse as lager, Pilsener, dark lager, ale, stout and Trappist beer.

The type of malt used in production will also affect the colour of the beer. The light beers like lager are made using barley malt of a light colour, while the darker beers (dark lager, ale, stout) derive their colour from the barley malt of darker colour, due to the high temperatures used in the roasting process.

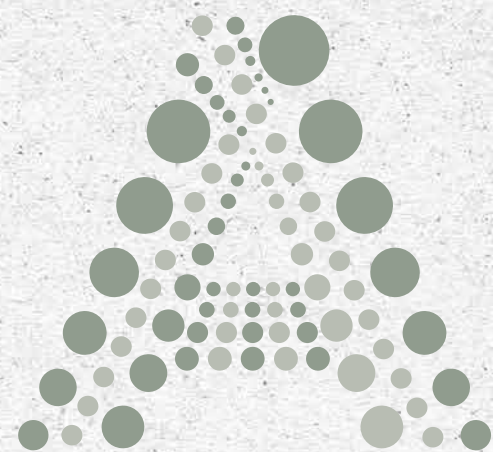
Heineken is the most international premium beer in the world, it's available in more than 170 countries. It's a light blonde premium lager with alcohol content of 5%. Its uniqueness is due to the method of culturing a special yeast that makes her distinct in aroma and taste. It has a full flavour and discreet aroma of hops and malt. The "cosmopolitan" character is a key feature of Heineken which differentiates her from other beer brands.

Heineken inspires each one of us becomes the "man of world", a person that seeks and creates new experiences, he is open in each challenge, it dares it lives intensely, it exploits the occasions and it feels comfortably everywhere and always.

The "citizen of the world" this time begins his journey from distant India and following the street of silk leads to a feast full colours, smells and flavours Sani Gourmet.



PARALLEL EVENT



ART INSTALLATION



Το Sani Gourmet ακολουθεί το Δρόμο του Μεταξιού, και ο Βασίλης Ζωγράφος απεικονίζει με χρώματα το δικό του συναρπαστικό εικαστικό ταξίδι, δίνοντάς μας μια αίσθηση της Ανατολής.

Η ιδέα ήταν ενδιαφέρουσα: Στο πλαίσιο του Sani Gourmet, να διοργανωθεί μια εικαστική δράση στο λόμπι του Sani Beach Hotel, που να λειτουργεί ως καλωσόρισμα και παράλληλα ως «εισαγωγή» των επισκεπτών σε έναν κόσμο γεμάτο από τη μαγεία της Ανατολής.

Το project απογειώθηκε όταν αποφασίστηκε ότι ο καλλιτέχνης που θα εξέθετε τα έργα του θα ήταν ο Βασίλης Ζωγράφος, ο οποίος με τη δουλειά του για την έκθεση «Food», στη Μασσαλία, εξέφραζε ακριβώς το πνεύμα του Sani Gourmet.

Ο Ζωγράφος επέλεξε να πλαισιώσουν εικαστικά τη θεματική του Sani Gourmet 2014 ο Δράκος, το επισημομένο ον της κινέζικης μυθοπλασίας, και ο Ελέφαντας, ένα από τα ζώα που χρησίμεψαν για τη μεταφορά προϊόντων της Ανατολής, ένα πραγματικό σύμβολο-όχημα, «Όχι μόνο λόγω των θεματικών τους αναλογιών, αλλά και γιατί έχουν εμφανή δάνεια από τον κινέζικο τρόπο πλασματικής αφήγησης, όπως τον εισέπραξε η Δύση», όπως ο ίδιος λέει.

Ο Βασίλης Ζωγράφος είναι απόφοιτος της Σχολής Καλών Τεχνών Θεσσαλονίκης και του διατμηματικού μεταπτυχιακού προγράμματος της Πολυτεχνικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου, καθώς και του μεταπτυχιακού κύκλου για τη Ζωγραφική στο Groningen της Ολλανδίας. Έχει στο ενεργητικό του πολλές ατομικές εκθέσεις και πλήθος συμμετοχών σε ομαδικές. Έχει συνεργαστεί με Έλληνες και ξένους επιμελητές και επιμελήθηκε ο ίδιος το «Κόδρα Fresh» για το 2012 και το 2013.

This year's Sani Gourmet is following the old Silk Road, and Vasilis Zografos has travelled his own road of remarkable colours, incorporating many elements of the Orient.

It was a fascinating idea: to organize a parallel visual arts event during this year's Sani Gourmet, staged in the lobby of the Sani Beach Hotel, serving as a welcome to visitors and at the same time an introduction to a world full of the enchantment of the Orient.

The project really came alive when the decision was taken that the artist involved should be Vasilis Zografos, whose work for the Food fair in Marseilles really expressed exactly the spirit that animates the Sani Gourmet.

The artist chose two pieces, the dragon that has its roots in Chinese myths and the elephant that is one of the animals they used to carry goods from the Orient, a carrier and symbol. He chose these two works as a visual frame for the theme of this year's Sani Gourmet, the Silk Road, not only for their thematic content, but because they show clear influences from the Chinese method of narration which was borrowed in the West.

Vasilis Zografos studied at the Thessaloniki School of Fine Art, and did postgraduate work in the inter-departmental programme of the Aristotle University Engineering School, and in Groningen, Holland. He has staged a number of one-man shows, and shown work in many group exhibitions. He has worked with several Greek and foreign curators, and himself curated the Kodra Fresh event in 2012 and 2013.





## INFORMATION

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ EVENTS CALENDAR 9-18.05.2014

Παρασκευή Friday 9	Σάββατο Saturday 10	Κυριακή Sunday 11	Δευτέρα Monday 12	Τρίτη Tuesday 13	Τετάρτη Wednesday 14	Πέμπτη Thursday 15	Παρασκευή Friday 16	Σάββατο Saturday 17	Κυριακή Sunday 18
Andrea Fusco WATER RESTAURANT						Riccardo di Giacinto WATER RESTAURANT			
Manju Malhi SEA YOU UP RESTAURANT						Jereme Leung SEA YOU UP RESTAURANT			
Χρυσάνθος Καραμολέγκος Chrysanthos Karamolegos TOMATA RESTAURANT						Νίκος Καραθάνας Nikos Karathanos TOMATA RESTAURANT			
Ugur Alparslan BYBLOS			Monisha Bharadwaj BYBLOS			Najmieh Batmanglij BYBLOS			

WATER RESTAURANT Sani Asterias Suites  
SEA YOU UP RESTAURANT Sani Marina  
TOMATA RESTAURANT Sani Marina  
BYBLOS Porto Sani Village

Ώρα έναρξης δείπνου 20:30 Dinner starts at 20:30

### ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Κρατήσεων του Sani Resort για κρατήσεις και για να ενημερωθείτε για τις ειδικές προσφορές σε δείπνα και διανυκτερεύσεις.  
Sani Resort Reservations Department: 23740 99500

### ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο αγοραστής αποδέχεται το γεγονός πως ενδέχεται να μοιραστεί το τραπέζι του με άλλους συνδαιτυμόνες. Σε περίπτωση που ο αγοραστής εμφανιστεί μετά την έναρξη του δείπνου, το σερβίρισμα του θα ξεκινήσει από το σημείο εκείνο του μενού που θα βρίσκονται και οι υπόλοιποι συνδαιτυμόνες. Οι διοργανωτές του Sani Gourmet διατηρούν το δικαίωμα να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή τους συμμετέχοντες chefs. Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε απευθυνθείτε στις reception των ξενοδοχείων του Sani Resort ή στο τηλέφωνο 23740 99553.

### RESERVATIONS

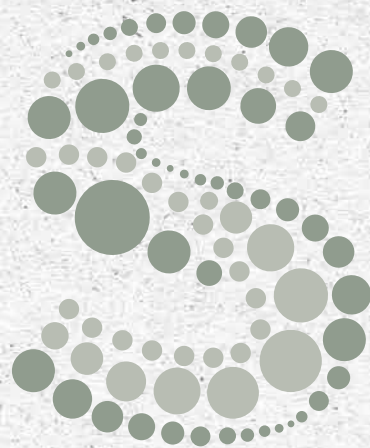
For reservations please contact Sani Resort Reservations Department and ask for the special offers on dinners and room rates.  
Sani Resort Reservations Department: +30 23740 99500

### ADDITIONAL INFORMATION

Ticket holder accepts that he might share a table with other participants. In case that the ticket holder shows up late after the commencement of the dinner, his serving will start from that point and on as with the rest of the participants. Sani Gourmet reserves the right to change the chefs without further notice. For more information please contact the Sani Resort Front Office Desks or call +30 23740 99553.

www.sanigourmet.gr  
www.facebook.com/SaniGourmet  
http://twitter.com/sanigourmet





**SANI RESORT**



Πρωτοπόρο από την ίδρυσή του, το Sani Resort δίνει στην έννοια διακοπές ουσιαστικό περιεχόμενο. Πρόκειται για έναν κόσμο πέντε αστέρων, όπου κυριαρχούν το πραγματικό ενδιαφέρον για τον άνθρωπο και τη φύση, η αληθινή πολυτέλεια, το ουσιαστικό κάλλος, οι φιλικές και υψηλές υπηρεσίες, το εξαιρετικό φαγητό, ο πολιτισμός, η ασφάλεια...

Έναν κόσμο ο οποίος χτίστηκε μεθοδικά μέσα από την εμπειρία, την τόλμη, το όραμα. Έχοντας το πλεονέκτημα να βρίσκεται κοντά στο διεθνές αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης, το Sani Resort εκτείνεται σε μια ιδιωτική έκταση 4.000 στρεμμάτων στο ακρωτήριο της Σάνης, στην Κασσάνδρα Χαλκιδικής. Η οικολογική του ταυτότητα μαζί με το φυσικό περιβάλλον που το αγκαλιάζει αποτελεί και το σήμα-κατατεθέν του: γαλάζια νερά και θέα στον Όλυμπο και το Αιγαίο, ένας σημαντικός υδροβιότοπος-καταφύγιο σπάνιων πουλιών, προστατευόμενα δάση και τουρκουάζ φυσικές παραλίες.

Μέσα σ' αυτήν την υπέροχη φύση εντάχθηκαν τα τέσσερα πεντάστερα ξενοδοχεία του Sani Resort οποία αναπτύχθηκαν με σεβασμό στο περιβάλλον, μια υπερσύγχρονη μαρίνα, τρία spa, ένα διεθνές φεστιβάλ μουσικής, το Sani Festival το οποίο φέτος κλείνει 22 χρόνια παρουσίας στα πολιτιστικά δρώμενα διεθνώς, μία εβδομάδα υψηλής γαστρονομίας το Sani Gourmet η οποία βρίσκεται πια στον ένατο χρόνο της, εξοχικές πολυτελείς κατοικίες και ασυναγώνιστες παροχές. Εδώ όλα ήταν πάντα διαφορετικά - το concert, το στυλ, το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον, η περιρρέουσα ατμόσφαιρα, οι απαιτήσεις των ανθρώπων που το δημιούργησαν και το στελέχωσαν. Ήταν διαρκής η αναζήτηση για το καλύτερο, γι' αυτό που κάνει τη διαφορά. Σ' αυτήν τη χρονική στιγμή, απαραίτητο ζητούμενο για το κοινό ενός θερέτρου είναι να βιώνει τις διακοπές του σ' ένα πλαίσιο ουσιαστικό, να εισπράττει από αυτές σεβασμό, εμπειρία, απόλαυση υλική και πνευματική.

Στο χώρο του τουρισμού, τοποθεσίες, εγκαταστάσεις, φιλοξενία, όλα διέπονται από διαφορετικά πρότυπα σε κάθε εποχή. Και κάθε φορά, οι άνθρωποι άλλα επιζητούσαν. Τι ζητούν σήμερα; Απλά να ζουν ευτυχείς.

Always on the cutting edge of tourism developments, the Sani Resort gives the concept of the holiday a new and richer meaning. It is a five-star holiday destination, where the management takes a genuine interest in human values and the natural world, real comfort and beauty, friendly services of the highest quality, exceptional food, the arts, security...

A community developed methodically through experience, boldness of imagination and vision. Located conveniently close to the international airport at Thessaloniki, the Sani Resort is situated on 4,000 hectares of privately owned land on the Sani promontory in Kassandra, the first foot of the Halkidiki peninsula. It is known for its concern for the natural environment and enjoys a beautiful natural setting, with clear, blue waters and views of Mt. Olympus and the Aegean, an important bird sanctuary which is home to many rare species, set among protected pine forests.

The four five-star hotels of the Sani Resort, located in this fabulous natural setting, offer a state-of-the-art marina, three spas, an international music festival celebrating its 22th anniversary this year, a week-long gastronomy event now in its 9th year, luxury villas and incomparable services and amenities. Everything about the Sani Resort has always been special: the concept, the style, the internal and external environment, the atmosphere, the high standards of those who designed and run the hotels and facilities. There has always been total commitment to providing the very best, to offering a vacation environment with a difference. Now more than ever before, it is essential that a holiday resort offer a real experience for its guests, respecting their need for a genuinely different experience, for physical comfort and relaxation, for cultural and spiritual stimulation.

Every aspect of the tourism sector - locations, facilities, hospitality - is affected by the different tastes of each different age. People's wants and requirements are continually changing. So what is the priority of today's tourist? A place, in short, where he can be happy and live well.



ΧΟΡΗΓΟΙ ΟΙΝΟΥ  
WINE SPONSORS



ΧΡΥΣΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ  
GOLDEN SPONSORS



ΧΟΡΗΓΟΣ ΑΕΡΟΜΕΤΑΦΟΡΩΝ  
OFFICIAL AIRLINE CARRIER



ΧΟΡΗΓΟΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ  
TRANSPORTATION SPONSOR



ΑΡΓΥΡΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ  
SILVER SPONSORS



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ  
MEDIA SPONSORS



ΧΑΛΚΙΝΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ  
BRONZE SPONSOR





#### ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ  
Φωκίων Ζησιάδης

ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΣ  
Απόστολος Τραστέλης

Δ/ΝΣΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
Ελένη Στρατάκη - Serafini

Δ/ΝΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ  
Χρήστος Πλευρίτης

Δ/ΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ  
Γεωργία Δώδου

ΕΜΠΟΡΙΚΗ Δ/ΝΣΗ  
Σάκης Καραβίδας

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ  
Genius in Gastronomy

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
Νάσια Ευθυμίου  
Κυριακή Σιδηροπούλου

Αστέριος Δρόσος  
Νίκος Πενλόγλου  
Ευριπίδης Αποστολίδης  
Χρήστος Παπαναγιώτου  
Δημήτρης Τοζακίδης  
Τάσος Γιαμπολδάκης  
Ηλίας Κατσιούλης  
Δημήτρης Νάλτσας  
Δημήτρης Πάτσος

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ  
Πόλυ Κιοσσέ

#### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  
Γεωργία Δώδου

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΕΙΜΕΝΩΝ  
Άννα Παπαδάκη

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ  
Red Creative

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ  
Σωτήρης Γιαννακόπουλος

ΕΚΤΥΠΩΣΗ  
Σκορδόπουλος

#### ORGANISING COMMITTEE

PRESIDENT  
Fokion Zisiadis

SANI GOURMET CONSULTANT  
Apostolos Trastelis

PRODUCTION MANAGER  
Eleni Strataki - Serafini

FOOD & BEVERAGE MANAGER  
Christos Plevritis

COMMUNICATION MANAGER  
Georgia Dodou

COMMERCIAL MANAGER  
Sakis Karavidas

WINE SELECTION  
Genius in Gastronomy

PRODUCTION  
Nasia Efthimiou  
Kiriaki Sidiropoulou

Asterios Drossos  
Nikos Penloglou  
Evripidis Apostolidis  
Christos Papanagioutou  
Dimitris Tozakidis  
Tasos Giampoldakis  
Ilias Katsioulis  
Dimitris Naltsas  
Dimitris Patsos

SECRETARIAL ASSISTANT  
Polly Kiosse

#### PROGRAMME

EDITOR  
Georgia Dodou

PROOF READING  
Anna Papadaki

DESIGN  
Red Creative

IMAGE PROCESSING  
Sotiris Yiannakopoulos

PRINTING  
Skordopoulos



