

DETAILS

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ



Βραβεία Gourmet 2008-2009

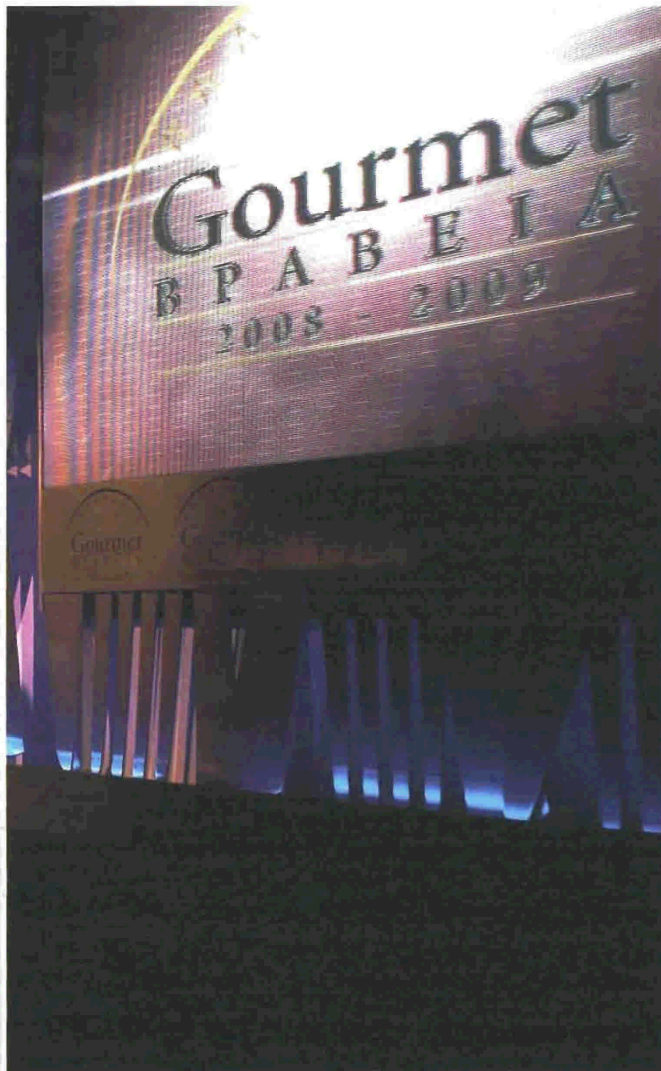
ΤΟ ΠΑΡΤΙ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ | ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΜΑΝΤΗΣ

Ε 82

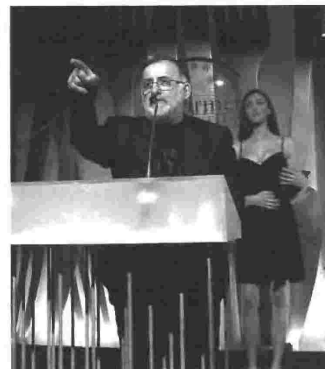
Είδος: Εφημερίδα / Ένθετο: **ΕΨΙΛΟΝ**
Ημερομηνία: Σάββατο, 18-04-2009
Σελίδα: 82,83,84,85 (2 από 3)
Μέγεθος: 1712 cm²
Μέση κυκλοφορία: 172620
Επικοινωνία εντύπου: (210) 9296.001

Λέξη κλειδί: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΤΑΚΗ



Τη βραδιά της 7ης Απριλίου οι γεύσεις της Αθήνας και της Κρήτης είχαν την τιμητική τους. Για 4η συνεχόμενη χρονιά απονεμήθηκαν τα Βραβεία Gourmet, σε μια εκδήλωση που είχε πολλή λάμψη, άφθονο χειροκρότημα, αμείωτο κέφι και φυσικά περίσσια γαστρονομικού ταλέντου, έμπνευσης και δημιουργίας. Τόσο στη σκηνή όσο και στα τραπέζια των 600 καλεσμένων.

Ιδανικός οικοδεσπότης επί σκηνής αποδείχθηκε ο Χρήστος Φερεντίνος. Το δικό του μενού, πλούσιο σε άτακες και κιούμαρ, κράτησε σφιχτό το τέμπο της λαμπερής βραδιάς για πάνω από τρεις ώρες και κέρδισε τις εντυπώσεις όλων, βραβευόμενων, απονεμητών, συντελεστών και καλεσμένων. Κάτω, η Φωφή Γεννηματά, η Ζέτα Μακρή και ο Θόνος Μικρούτακος, επί το έργο.



DETAILS

ΤΙΠΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Φ. | ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΠΑΝΑΤΟΠΟΥΛΟΥ



Η φέτα Ηπειρος ήταν από τους νεοεισερχόμενους στη λίστα των κορυφών της φετινής γαστρονομικής γιορτής. Τα κέρασματά της προς τους καλεσμένους πλούσια όσο και η γεύση της. Κάτω, ο κ. Κώστας Φιλίππου, από το ομώνυμο εστιατόριο της Ξενοκράτους, με το βραβείο all time classic - Amstel που μόλις παρέλαβε από τον κ. Μηνά Μαυρικάκη, διευθυντή επικοινωνίας και εταιρικών σχέσεων της Αθηνναϊκής Ζυθοποιίας, εκ των στοθερών υποστηρικτών των Βραβείων Gourmet. Πλάι τους, ο σεκίντμος Χρήστος Φερεντίνος.Π



Το κέφι στην απονομή των Βραβείων Gourmet άρχισε από νωρίς κυρίως χάρη στην οξυδέρκεια και το χιούμορ του Χρήστου Φερεντίνου. Αεικίνητος και ατακαδόρος, κράτησε σφιχτό το τέμπο της βραδιάς, ούσπηνε τους νικητές και αστειευόταν με τους καλεσμένους και τους απονεμητές, ανάμεσα στους οποίους ξεχώρισαν η Φώφη Γεννηματά, ο Θάνος Μικρούτσικος, η Ζέτα Μακρή, η Μπήλιω Τσουκαλά, ενώ δεν έλειψαν οι εξαιρετικές του «πάσες». Οπως όταν ο Χρήστος Στρεμμένος –τιμώμενος για το εξαιρετικό σαλάμι της

εταιρείας του– τόνισε στον παρουσιαστή πως «αυτός που σήμερα ονομάζουν οι Ιταλοί προσούτο κρούντο, οι αρχαίοι Έλληνες το αποκαλούσαν ακροκώλιον, το τακερόν».

Τα Ελληνικά Τυποποιημένα Προϊόντα ήταν από τους μεγάλους πρωταγωνιστές της βραδιάς. Η στήριξη τους αποτελεί μία από τις κυριότερες φιλοδοξίες του GOURMET που στοχεύουν σταθερά στην ανάδειξη της εγχώριας γαστρονομίας αλλά και στην επίρρωση του κλάδου των τροφίμων. «Το GOURMET έρχεται να ενημερώσει για έναν

! Βιβλία

Βιβλίο γαστρονομίας έλληνα συγγραφέα
Απονέμονται 2 ισότιμα βραβεία: 1. «Μυτιληνίες γευσεις» της Εφης Παλούση - Χατζηχρήστου, Εκδόσεις Αισλιδα 2. «Λευκαδίτικα μαγειρέματα» της Εύης Α. Βουσιανό, Εκδόσεις Fagotto

Βιβλίο γαστρονομίας μεταφρασμένο στα ελληνικά Απονέμονται 3 ισότιμα βραβεία: 1. Στις Εκδόσεις Πατάκη για το βιβλίο «Μοριακή γαστρονομία, καταρράδες και δοκιμαστικοί αυλίνες» του Hervé This, μτφρ. Αναστασία Μιαράκη. 2. Στον εκδοτικό οίκο Πολύτροπον για το βιβλίο της Francesca Rigotti «Η φιλοσοφία στην κουζίνα. Μικρή κριτική του μαγειρικού λόγου», μτφρ. Καίτη Μαράκα. 3. Στον εκδοτικό οίκο Πολύτροπον για το βιβλίο του Jean-Francois Revel «Ο γαστρονομικός πολιτισμός από την αρχαιότητα έως σήμερα. Ηδίστον λογοδειπνον», μτφρ. Βίκη Ποταμιανού. Διάκριση: 1. «Η λαχταριστή κουζίνα» του Πολ Μπλοκ, Ποταμός, μτφρ. Αναστασία Σακελλίου.

πολύ μεγάλο κύκλο που ξεκινά από τη γη και το προίον, φτάνει στο στόμα και μετά γίνεται συμπεριφορά. Είναι ένα ενημερωτικό έντυπο και σε καιρούς που η ενημέρωση πολιορκείται από τον τηλεοπτικό λόγο, από την ευκολία, από την "πίτσα" της είδησης –με το όχι πάντα ελεγμένο υλικό– το GOURMET και εκδηλώσεις όπως η αποψινή έρχονται να προσφέρουν αγνή πληροφόρηση», σημείωσε ο Γιάννης Βλαστάρης, διευθυντής της «Κυριακάτικης Ελευθεροτυπίας».

Η ενθάρρυνση των ελλήνων παραγωγών, αλλά και η προβολή της ελληνικής γαστρονομίας έξω από τα κλισέ προφίλ του «μουσακά» αποτελεί τόπο κοινό για το GOURMET και τον ΟΠΕ που μέσω της ενέργειάς του Kerasma συμβάλλει αποφασιστικά προς αυτή την κατεύθυνση. Φέτος, ο ΟΠΕ στάθηκε ανεκτίμητος συνοδοιπόρος και υποστηρικτής της διοργάνωσης των Βραβείων Gourmet που ενδυνάμωσαν ακόμη περισσότερο την κατηγορία του Ελληνικού Τυποποιημένου Προϊόντος απονέμοντας έξι ισότιμα Βραβεία Gourmet και 16 Διακρίσεις, ενώ εγκαίνιασαν και τη βράβευση των ελληνικών προϊόντων που κερδίζουν τις εντυπώσεις με τη συσκευασία τους.

«Τα Βραβεία είναι η συνέχεια του περιο-