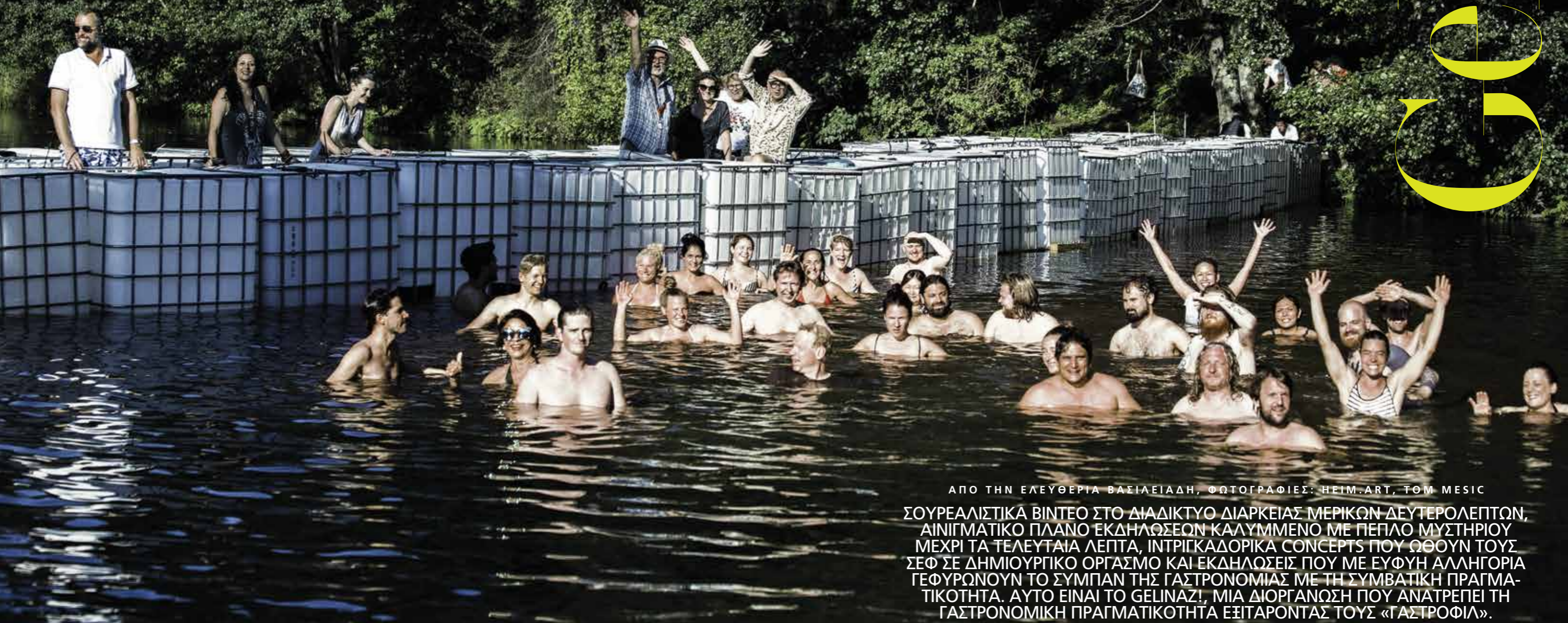




Οι διοργανωτές του γαστρονομικού φεστιβάλ Αλεξάντρα Σθένεν και Αντρέα Πετρίνι

Σεφ χωρίς σύνορα

REUNION



ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: HEIM.ART, TOM MESIC

ΣΟΥΡΕΑΛΙΣΤΙΚΑ ΒΙΝΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΜΕΡΙΚΩΝ ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΩΝ, ΔΙΝΙΓΜΑΤΙΚΟ ΠΛΑΝΟ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΜΕ ΠΕΠΛΟ ΜΥΣΤΗΡΙΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΛΕΠΤΑ, ΙΝΤΡΙΓΚΑΔΟΡΙΚΑ CONCERTS ΠΟΥ ΩΘΟΥΝ ΤΟΥΣ ΣΕΦ ΣΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ ΟΡΓΑΣΜΟ ΚΑΙ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΜΕ ΕΥΦΥΗ ΑΛΛΗΓΟΡΙΑ ΓΕΦΥΡΩΝΟΥΝ ΤΟ ΣΥΜΠΑΝ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ. ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΓΕΛΙΝΑΖ!, ΜΙΑ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΟΥ ΑΝΑΤΡΕΠΕΙ ΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΞΙΤΑΡΟΝΤΑΣ ΤΟΥΣ «ΓΑΣΤΡΟΦΙΛ».



Η μέτζο σοπράνο Άννα Παγκάτσου βρήκε εξαιρετικά ενδιαφέρουσα τη σύμπραξη τους με τους μισεθελώντους σεφ

M

έχρι πού μπορούν να φτάσουν τα όρια της ευφυΐας του ιθύνοντα νου ενός παγκόσμιου γαστρονομικού project; Οι εμπνευστές του Gelinaz!, της πιο ανατρεπτικής γαστρονομικής διοργάνωσης παγκοσμίως, με μότο τους την παράφραση του έργου του Νίτσε (βλ. «Πέρα από το καλό και το κακό») υπερβαίνουν τα όρια της γαστρονομικής δημιουργικότητας. Κρατώντας τα σκίπτρα της πιο ρηθικέλευθης ιδέας που ανέτρεψε τα παγκόσμια δεδομένα, το Gelinaz! είναι μια πρωτοβουλία που ξεκίνησε και εξελίχθηκε σε πολλά περισσότερα από μια καλά ενορχηστρωμένη παραγωγή που αναδεικνύει τάσεις για ρέκτες της γαστρονομίας και μπον βιβάν. Η φόρμουλα των «Σεφ χωρίς σύνορα», όπως θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν, εμπλουτίζεται κάθε χρόνο με τη συμμετοχή περισσότερων επαγγελματιών που ωθούνται να ξεπεράσουν τα μαγειρικά τους όρια. Οι εκδηλώσεις που έχουν μέχρι σήμερα πραγματοποιηθεί σε κάθε γωνιά της υφηλίου έχουν θεματικό χαρακτήρα και σταθερή αξία μια κολεκτίβα που σιγοντάρει τις ιδέες του ειδικού σε θέματα γαστρονομίας Αντρέα Πετρίνι και της κινηματογραφικού παραγωγού Αλεξάντρα Σβέντεν. Όταν ο Πετρίνι μαζί με τον σεφ Φούλβιο Πιερανγκελίνι το 2007 ξεκίνησαν το project σε μια εποχή όπου το φαγητό δεν είχε τον σημερινό του mainstream χαρακτήρα ήξεραν πολύ καλά τι έκαναν. Στην πορεία γνώρισαν τη Σβέντεν που συμπλήρωσε την ομάδα και πλέον αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των projects.

Η δυναμική του σεναρίου κάθε εκδήλωσης ήταν δεδομένη από τότε που γεννήθηκε η ιδέα, πριν από μία δεκαετία, αφού οι συμμετέχοντες σ' αυτή ήταν εμβληματικές μορφές του παγκόσμιου γαστρονομικού τρέν. Ωστόσο τα πιο πολυσυζητημένα projects ήταν τα δύο «Grand Gelinaz! Shuffle», στα οποία 40 σεφ απ' όλο τον κόσμο αντάλλαξαν κουζίνες και... ζωές για μία μέρα, και φυσικά το πιο πρόσφατο που πραγματοποιήθηκε στην Αυστρία. Στα «Shuffles» η πλήρης «χαρτογράφηση» των τοποθεσιών όπου οι διεθνώς αναγνωρισμένοι σεφ θα μαγειρεύουν τους αποκαλύφθηκε μετά από κλήρωση, λίγες μόλις μέρες πριν από την καθορισμένη ημερομηνία της εκδήλωσης. Το πέπλο μυστηρίου παρέμεινε απλωμένο και μετά την ανακοίνωση του σε ποια κουζίνα συναδέλφου τους θα εγκατασταθούν, δεδομένου ότι όσοι είχαν κάνει κράτηση στα εστιατόρια δε γνώριζαν το δημιουργό του μενού. Μετά την άφιξη των καλεσμένων σεφ

στους προορισμούς τους, οι επαγγελματίες είχαν μπροστά τους πυρετώδεις προετοιμασίες ώστε να προσαρμοστούν στον τρόπο ζωής του «απόντα» συναδέλφου του οποίου την κουζίνα «κατέλαβαν». Στην «αναπληρωματική» τους κουζίνα δημιούργησαν ένα μενού 8 σταδίων εμπνευσμένο από την εγχώρια γαστρονομική κουλτούρα και τα υλικά της περιοχής. Με το στοιχείο της ανταγωνιστικότητας να απουσιάζει παντελώς, οι ίδιοι οι συμμετέχοντες σεφ υποστηρίζουν ότι το project είναι πραγματική πρόκληση για τους ίδιους αφού το αντιμετωπίζουν σαν ένα δυνατό μαγειρικό ερέθισμα και αυτός είναι επί της ουσίας και ο σκοπός για τον οποίο πραγματοποιείται. Η γαστρονομική ίντριγκα δηλαδή στο αποκορύφωμά της. «Στόχος μας είναι να αναδιαμορφώσουν οι σεφ τα δημιουργικά τους όρια και να τα ξεπεράσουν βγαίνοντας από την ασφαλή ζώνη της κουζίνας τους και δουλεύοντας με διαφορετικά υλικά. Το αποτέλεσμα βέβαια δεν είναι πάντα επιτυχές», λέει ο Πετρίνι και η Σβέντεν συμπληρώνει: «Ωστόσο πρέπει να δεις πόσο χαρούμενοι είναι που μολονότι βρίσκονται έξω από τα νερά τους, είναι ελεύθεροι να δημιουργήσουν χωρίς την πίεση της τελειότητας του εστιατορίου και να μάθουν από τη συνεργασία τους με τους άλλους σεφ ξεφεύγοντας από τη μοναχικότητα του επαγγέλματος».

Το εναρκτήριο «Shuffle» στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία το 2015 με τη συμμετοχή 37 σεφ από κάθε γωνιά του πλανήτη. Το δίδυμο των διοργανωτών ξεπέρασε τις αρχικές προσδοκίες, αλλά δεν έμεινε εκεί: πέρυσι προχώρησαν σε μια επανέκδοση της αντικομφορμιστικής ιδέας που ανέτρεψε τα παγκόσμια γαστρονομικά δεδομένα διοργανώνοντας ένα δεύτερο «Shuffle», ενώ το φετινό τους συναρπαστικό concept στη χώρα του Μότσαρτ και του Φρόνιτ έκανε αίσθηση, αφού για πρώτη φορά ενέπλεξε ενεργά το καλλιτεχνικό με το γαστρονομικό στοιχείο αποδίδοντας τη δέουσα διάσταση στη σχέση της γαστρονομίας με την τέχνη. Αξίζει φυσικά κάπου εδώ να αναφέρουμε ότι δύο ελληνικά ονόματα συμπεριλήφθηκαν σε μια διοργάνωση τέτοιου βεληνικού: ο Κωνσταντίνος Φιλίππου, σεφ και ιδιοκτήτης του πολυβραβευμένου εστιατορίου «Restaurant Konstantin Filippou» και η μέτζο σοπράνο Άννα



Το Gelinaz! είναι μια αθηναϊκή γιορτή για τους φιλοπερίεργους foodies, τους ρέκτες της γαστρονομίας αλλά και τους ίδιους τους σεφ





ΔΥΟ ΕΛΛΗΝΕΣ, Ο ΣΕΦ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΦΙΛΙΠΠΟΥ ΚΑΙ Η ΜΕΤΖΟ ΣΟΠΡΑΝΟ ΑΝΝΑ ΠΑΓΚΑΛΟΥ, ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΑΝ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΟΤΥΠΗ ΝΟΜΑΔΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΣΤΑΣΗ

Παγκάλου. Πρόκειται για μια «νομαδική» -όπως τη χαρακτηρίζουν οι διοργανωτές- και πειραματική γαστρονομική παράσταση που εκφράστηκε σε επτά διαφορετικούς χώρους του εστιατορίου «Mühlthahof» του θρυλικού αυστριακού δίδυμου πατέρα - γιου Χέλμουτ και Φίλιπ Ράινγκερ στο Νοϊφέλντεν. Οι δύο μαζί διάλεξαν τρία πάτα, τα οποία οι 24 καλεσμένοι σεφ δουλεύοντας σε ομάδες των τριών και τεσσάρων ατόμων αποδόμησαν, αποσυναρμολόγησαν και επανασύνθεσαν. Ο χώρος όπου ξεδιπλώθηκε η τελευταία φάση της διοργάνωσης, ονόματι «The Gathering» (Η συγκέντρωση), ήταν το «heim.art - Station», ένας χώρος για καλλιτεχνικές εκδηλώσεις του Γιοακίμ Εκλ, καλλιτεχνικού διευθυντή της διοργάνωσης. «Ήταν μια ανεπανάληπτη εμπειρία. Η ιδέα του Γιοακίμ Εκλ είχε να κάνει με τον χρόνο, την ισορροπία, τη ροή και το νερό. Η γέφυρα που έφτιαξαν οι σεφ είναι κομμάτι σχετικού project και ένωσε τους καλλιτέχνες με τους σεφ. Εγώ είχα τον ρόλο της Σειρήνας - τραγουδούσα προσκαλώντας τους επισκέπτες να έρθουν στη μαγεία της τέχνης. Το τραγούδι ήταν η ομορφιά που θα έκανε τους σεφ να ξεχάσουν το “business plan” και τους επισκέπτες να ζήσουν τη συνολική εμπειρία. Η σύμπραξη των καλλιτεχνών και των σεφ είχε εξαιρετικό ενδιαφέρον», λέει η μέτζο σοπράνο Άννα Παγκάλου.

Ο Μάουρο Κολαγκρέκο, σεφ και ιδιοκτήτης του «Mirazur», 4ου καλύτερου εστιατορίου στον κόσμο, είναι από τις μορφές της κολεκτίβας που δηλώνει το «παρών» στις περισσότερες από τις διοργανώσεις. Μιλώντας μας για μία από τις συμμετοχές του, αναφέρει ενθουσιωδώς στην εμπειρία του ως φιλοξενούμενος στην κουζίνα του «Hisa Franko», του εστιατορίου της Σλοβένας Άνα Ρος, της φετινής Καλύτερης Γυναίκας Σεφ στον Κόσμο: «Έπρεπε να γνωρίσω και να κατανοήσω μέσα σε μόλις τρεις μέρες τις πρώτες ύλες που ήταν διαθέσιμες στην περιοχή, να γνωριστώ και να συνεργαστώ με την ομάδα της κουζίνας και να ετοιμάσω ένα μενού 8 σταδίων εμπνευσμένος από την τοπική γαστρονομία. Ανακάλυψα αυτό το φανταστικό μέρος στη ολοβένικη εξοχή. Είναι κάτι σαν ένα γαστρονομικό «Mission Impossible» αν το καλοσκεφτείς, αφού το μόνο που παίρνουμε μαζί μας σε μια άγνωστη τοποθεσία είναι τα μαχαίρια και η στολή μας. Ο απολογισμός όλων των συμμετοχών μου είναι πάντα κάτι παραπάνω από θετικός». Η Άνα Ρος από την πλευρά της, με επίσης συχνή παρουσία στις διοργανώσεις, επισημαίνει: «Το

Gelinaz! στην Ανω Αυστρία ήταν η πέμπτη συμμετοχή μου σε project της ομάδας. Πρόκειται για μια εξαιρετικά σημαντική πλατφόρμα στην οποία μοιραζόμαστε μεταξύ μας γνώσεις, επικοινωνούμε, δημιουργούμε και μαθαίνουμε ο ένας από τον άλλον». Η Κολόμπ Σεν Πιερ, σεφ και ιδιοκτήτρια του εστιατορίου «Chez Saint-Pierre» στον Καναδά, περιγράφει επίσης με ενθουσιασμό την εμπειρία της. Ο σεβασμός της στα πρόσωπα των διοργανωτών και η αναγνώριση της ευφυούς ιδέας τους είναι έκδηλα σε κάθε της κουβέντα. «Οι ιδρυτές αυτής της γαστρονομικής ομάδας καινοτόμησαν δημιουργώντας μια διεθνή κοινότητα καλλιτεχνών αντικείμενο της οποίας είναι η τέχνη του φαγητού. Είναι μια ανεκτίμητης αξίας πλατφόρμα για την παγκόσμια γαστρονομία. Στις άσφρα ενδοχρηστικές ανταγωνιστικές εκδηλώσεις η πρόκληση αντικαθιστά τον ανταγωνισμό, ενώ όλοι μας καλούμαστε να ξεπεράσουμε τον εαυτό μας. Η φετινή ήταν η δεύτερη συμμετοχή μου στη διοργάνωση μετά το πρώτο “Shuffle”, που ήταν πραγματικά τρελό».

«Ήταν απίστευτη εμπειρία να δουλεύω με αυτούς τους γεμάτους έμπνευση σεφ. Η γνωριμία με τη γαστρονομική οπτική, τους ρυθμούς και την κουλτούρα τους ήταν πραγματικά πάρα πολύ ενδιαφέρουσα. Επιπλέον, είναι και απίστευτοι άνθρωποι», αναφέρει λακωνικά αλλά περιεκτικά ο Έλληνοαυστριακός Κωνσταντίνος Φιλίππου περιγράφοντας την παρθενική εμπειρία του στη διοργάνωση που πραγματοποιήθηκε στη γενέτειρά του. Στο ίδιο μοτίβο και οι δηλώσεις του επίσης Αυστριακού συναδέλφου του Χάιντς Ραϊτμπίουερ, σεφ και ιδιοκτήτη του εστιατορίου «Steirereck», 10ου καλύτερου παγκοσμίου στη λίστα των φετινών «50 Καλύτερων Εστιατορίων του Κόσμου»: «Η πρόκληση σε μια τέτοια διοργάνωση είναι τεράστια τιμή για έναν επαγγελματία. Ήταν η πρώτη συμμετοχή

μου και η εμπειρία είναι απερίγραπτη. Βρέθηκα μαζί με μεγάλους σεφ, συνεργαστήκαμε και δημιουργήσαμε χέρι με χέρι μετά από έναν ασταμάτητο καταιγισμό ιδεών πολλά καινούρια πράγματα... Αυτό δεν είναι κάτι εύκολο, ποτέψτε με, απαιτεί δυνατό πνεύμα συνεργασίας, επαγγελματισμό, αφοσίωση, υπομονή και ευελιξία. Είναι ένα project που θα θυμόμαστε για μια ζωή και σε κάθε συνάντηση με τους νέους μας φίλους θα έχουμε πολλές καλές ιστορίες να συζητάμε», λέει ολοκληρώνοντας. ■



Ο Μάουρο Κολαγκρέκο δηλώνει σταθερά παρών σε κάθε νέο εγχείρημα της γαστρονομικής κολεκτίβας