

25 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ-2 ΜΑΡΤΙΟΥ '16 ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β' # 824 € 2,00

# αθηνόγραμμα

ΤΥΠΩΝΕΙ Ο,ΤΙ ΛΕΙΖΕΙ



# ΨΗΝΕΣΑΙ;

ΣΤΕΚΙΑ ΚΑΙ ΜΥΣΤΙΚΑ  
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ...  
ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΗ



ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΣΚΑΡ ΣΤΟ ΠΑΡΑΠΕΝΤΕ / Η ΣΤΕΓΗ ΜΑΣ ΣΥΣΤΗΝΕΙ ΤΟΝ ΦΙΛΙΠ ΚΕΝ ΚΑΙ ΤΗ  
«ΜΕΛΑΓΧΟΛΙΑ ΤΩΝ ΔΡΑΚΩΝ» / ΤΡΙΑ ΒΟΛΙΩΤΙΚΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑΔΙΚΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ / ΑΦΙΕΡΩΜΑ  
ΡΑΣΟΥΛΗ ΣΤΟ ΜΕΓΑΡΟ / Ο ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΛΙΑΤΣΙΚΑΣ ΜΙΛΑΕΙ ΣΤΟ «Α»

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ 25/02-02/03/16

ATHENS CALLING 9

ΑΦΙΕΡΩΜΑ  
ΚΡΕΑΣ 18

ΣΙΝΕΜΑ 34

ΘΕΑΤΡΟ 62

ΜΟΥΣΙΚΗ 92

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ 98

NIGHTLIFE 128

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ 140

ΤΑΣΙΔΙ 144

ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ 147

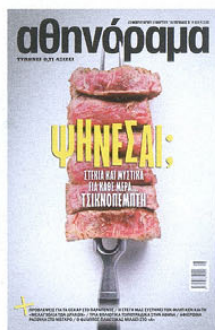
128

**«Ο ΗΧΟΣ ΜΑΣ ΑΓΑΠΗ-ΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΘΜΟ ΠΟΥ ΑΚΟΜΑ ΚΙ ΕΜΕΙΣ ΜΕ-ΝΑΜΕ ΣΑΓΓΕΤΙΜΕΝΟΙ ΠΟΛΛΕΣ ΦΟΡΕΣ, ΚΑ-ΤΗΓΟΡΗΘΗΚΕ ΩΣ ΓΡΑ-ΦΙΚΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΛΛΗ ΜΕΡΙΑ, ΑΛΛΑ ΣΥΝΕΧΙ-ΖΕΙ ΝΑ ΑΝΑΠΝΕΣΕ!»**

34



Είναι ο νέος θαυματοποιός της γαλλικής avant-garde; Ένας... Ρόμπερτ Ουίλσον του Παρισιού με πολύ μεγαλύτερη αίσθηση του «αστείου»; Έχει, όντως, πιν... τρέλα των πρώτων σουρεαλιστών, το πνευματώδες χιούμορ του Μπέκετ και, ταυτόχρονα, τη γνώση του μεταμοντέρνου pastiche; Θα διαπιστώσουμε πολύ σύντομα αν ισχύουν όλα όσα λέγονται για τον Φιλίπ Κεν, γιατί ο πρωτοπόρος αυτός σκηνοθέτης και εικαστικός, ο οποίος θριαμβεύει στα φεστιβάλ της Αβινιόν, της Βιέννης, της Νέας Υόρκης και του Χονγκ



Με την Τεκνονέμηση προ των πυλών, στις 3 Μαρτίου, γυρνάμε στα πατροπαράδοτα, παρακολουθούμε τις εξελίξεις και ανακαλύπτουμε στέκια για κρεοφαγία υψηλών απαιτήσεων.



102



## Η γκράπα κάνει καλό στην ψυχή\*

Ο Δημήτρης Αντωνόπουλος, ο μοναδικός Έλληνας δημοσιογράφος που παραβρέθηκε στα Βραβεία Nonino, μας μεταφέρει τις εντυπώσεις του και δοκιμάζει τα καινούργια αποστάγματα της διάσημης γκράπας.

**T**α Βραβεία Nonino είναι από τα πιο σημαντικά διεθνώς και συνήθως τιμούν λογοτέχνες, διανοούμενους και ανθρώπους με κοινωνική προσφορά. Φέτος, στην τελετή απονομής στο Percoto του Udine, είχα την τύχη να γνωρίσω τον κοινωνιολόγο και στοχαστή Alain Touraine, εμπνευστή του όρου «μετα-βιομηχανική κοινωνία», ο οποίος τιμήθηκε με το βραβείο «A master of our time». Πίνοντας σαμπάνια στο χώρο της τελετής, μου εκμυστηρεύτηκε χαμογελώντας: «Έχω διαβάσει περισσότερο από οποιονδήποτε άλλον «Ιλιάδα» και «Οδύσσεια» στο μετρό του Παρισιού»· μελετούσα σκληρά για να μπω στην Ecole Normal Supérieure. Τότε, όσοι μελετούσαν αρχαία ελληνικά θεωρούνταν ιντελεκτούελ, ενώ όσοι στρέφονταν στα λατινικά... Άλλο αρχαία Ελλάδα, άλλο αρχαία Ρώμη».

Εκεί, στο υπερσύγχρονο και κομψό αποστακτήριο των Nonino, είχα την ευκαιρία να δοκιμάσω τη νέα εκδοχή της Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée, που παλαιώνει για 5 χρόνια σε δρύινα βαρέλια Limousin και ex-Sherry. Αυτή η δυναμική οικο-

γένεια που αριθμεί μόνο δύο άντρες και έντεκα γυναίκες(!), με επικεφαλής την grande dame Giannola και τον μάστορα της απόσταξης Benito Nonino, ανανέωσε την γκράπα ριζικά, καθιερώνοντας το μονοποικιλιακό απόσταγμα –το 1973, παρακαλώ– με την γκράπα από Picolit, την εξαιρετική ιθαγενή ποικιλία του Φριούλι. Όμως δεν περιορίστηκαν σε αυτό· υποχρέωσαν την παλική κυβέρνηση να ανανεώσει τη νομοθεσία, για να μπορείς να βγει στην αγορά η άλλη μεγάλη επινοήσή τους, το απόσταγμα ολόκληρης σταφυλής και όχι στεμφύλων, που οι Nonino το ονομάζουν UE.

Τα υπόλοιπα βραβεία απονεμήθηκαν στον γνωστό και ως «Σουηδό Μπόρξες» ποιητή Lars Gustafsson, τους επαναστάτες γεωπόνους της Grape Preparers Marco Simonit & Pierpaolo Sirch και στην οργάνωση Nati Per Leggere, με σκοπό τη διάδοση της ανάγνωσης βιβλίων από τους γονείς στα παιδιά τους ήδη από τη βρεφική ηλικία.

*\*Μου άρεσε αυτός ο τίτλος της παλικής εφημερίδας «Repubblica» και τον χρησιμοποίησα.*

LIMITED EDITION



**Grappa Riserva 8 y.o.**

Μέσα σ' αυτή την εντυπωσιακή φιάλη βρίσκεται ένα πολύ σοφιστικέ απόσταγμα που μοσχοβολεί δαμάσκινο και αποξηραμένο βερύκοκο, καπνό και βανίλια, σαμπάνιόν, σταφίδες και sherry. Βελούδινο στόμα, κεντημένο με ευγενικά μπαχαρικά. Παλαιώνει για 8 χρόνια σε δρύινα και ex-sherry βαρέλια. Δυνατά τυριά, φουαγκρά, σοκολάτα και πούρα τής κάνουν καλή παρέα.



**Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée Aged 5 Years in Barriques**

Μυρίζοντας τη νιάθεος ένα πλούσιο άρωμα που θυμίζει μπακαράτο μπριός, φλούδα πορτοκαλιού και καραμελωμένα φρούτα. Παλαιωμένη, με μεγάλη φινέτσα, προσωπικότητα και μακρά επίγευση γεμάτη νότες βερύκοκου, βανίλις και πικραμύγδαλου. Πρόκειται για ένα blend από γκράπες που έχουν παλαιώσει από 5 έως 20 χρόνια και ταιριάζει πολύ με φουαγκρά και σοκολάτα.