

city mag



ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ: ΕΝΑ ΜΕΓΑΛΟ «ΜΙΚΡΟ ΘΑΥΜΑ», ΜΟΛΙΣ 12 ΧΛΜ. ΑΠΟ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Το Citymag περνά 24 ώρες στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, για να βιώσει εκ των έσω αυτό το συγκλονιστικό case study που κάνει περήφανη τη Θεσσαλονίκη.

Your free guide
to urban and suburban
fine living

Δημιουργικοί άνθρωποι, ενδιαφέρουσες
ιστορίες, ιδέες & απόψεις, οδηγός στην πόλη
και όλο το talk of the town της Θεσσαλονίκης



**Γιατί να μένεις
στο σκοτάδι;**

Σκάνανε το QR code



**και ακολούθησε το Citymag
στο facebook**

Η εστίαση χρειάζεται και τους Θεσσαλονικείς

Γράφει ο Άγγελος Ν. Βάσος



**YOUR FREE GUIDE
TO URBAN FINE LIVING**

Ιδιοκτησία - Εκδοση
Θερμαϊκός Εκδόσεις

Ανάπτυξη περιεχομένου



**Διευθυντής/
Creative Art Director**
Άγγελος Ν. Βάσος
angelos@citymagthess.gr

Σύμβουλος Ανάπτυξης
Γιάννης Παπαδημητρίου
john@citymagthess.gr

Υπεύθυνη Πωλήσεων
Ιωάννα Κατσαρού
ioanna@citymagthess.gr

Διεύθυνση
Ροδοπόλεως 9, Καλαμαριά
TK 551 33, Θεσσαλονίκη
☎ 231 043 1669

🌐 www.citymagthess.gr

✉ **Σύνταξη**
contact@citymagthess.gr

📅 **Ατζέντα εκδηλώσεων**
agenda@citymagthess.gr

📄 **Εμπορικό τιμήμα**
adv@citymagthess.gr

📍 CitymagThess

📍 Citymagthess

📧 @citymag_thess

📄 issuu.com/citymagthess

Εκτύπωση
ThessPrint AE

Απαγορεύονται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική ή κατά παράφραση ή η απόδοση του περιεχομένου του περιοδικού με οποιονδήποτε τρόπο –μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλο– χωρίς προηγούμενη γραπτή άδεια του εκδότη (νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα). Οι απόψεις των σχολιογράφων είναι προσωπικές και δεν απηχούν κατ' ανάγκη τις απόψεις της διεύθυνσης του περιοδικού.

Είχα τη χαρά

πριν από μερικές ημέρες να βρεθώ σε ένα πολύ ωραίο τραπέζι – μια συνάντηση, μάλλον, με ένα ποτήρι κρασί στο χέρι, με παρέα ανθρώπους από τον χώρο της εστίασης και της συμβουλευτικής για τον κλάδο της φιλοξενίας. Ανταλλάξαμε νέα, συζητήσαμε τάσεις – και κάπου εκεί το πράγμα πήγε στον «μεγάλο ασθενή», κατά πολλούς: τον κλάδο της εστίασης και τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε αυτόν.

Η αλήθεια είναι ότι δεν υπάρχει ένας κανόνας που να εφαρμόζεται σε όλους – δεν υπάρχει στα καθ' ημάς αυτό που οι Αγγλοσάξονες ονομάζουν «one size fits all». Κάθε επιχείρηση είναι μια ξεχωριστή περίπτωση. Κάποιες φορές (πάντοτε μιλώντας, προφανώς, για επιχειρήσεις που δεν τα καταφέρνουν) φταίει η πλημμελής προπαρασκευή: εστιατόρια δίνουν περισσότερο βάρος στα τραπέζοκαθίσματα και στους γρανίτες στα πατώματα και λιγότερο στο προϊόν που θα προσφέρουν στους πελάτες τους, στην ποιότητα και την πρωτοτυπία του (σε αυτό, δηλαδή, που αποτελεί το κατεξοχήν αντικείμενό τους). Σε ορισμένες περιπτώσεις επιχειρηματίες πατούν πάνω σε μια ιδέα που, παρότι μπορεί να ήταν εξαιρετική στην πρώτη της εφαρμογή, καταλήγει να κουράζει, επαναλαμβανόμενη ξανά και ξανά (και όχι πάντοτε με την ίδια επιτυχία). Συχνά το business plan δεν υπάρχει: μαγαζιά ανοίγουν στη λογική του «πάμε βλέποντας και κάνοντας», που συχνά τα αναγκάζει να λυγίσουν πολύ σύντομα κάτω από το βάρος εξόδων που είναι αναντίστοιχα με γάλα συγκρινόμενα με τα έσοδα που τελικώς προκύπτουν. Και, ασφαλώς, υπάρχει πάντοτε και ένα μέρος που σχετίζεται με την τύχη: κάποιες καλές ιδέες έρχονται στο λάθος μέρος, τη λάθος στιγμή. Υπάρχει –δυστυχώς– και αυτός ο παράγοντας.

Μιλώντας

ειδικότερα για την περίπτωση της Θεσσαλονίκης, η συζήτηση γύρισε στο ποιο είναι το κοινό στο οποίο όλες αυτές οι επιχειρήσεις (πρέπει να) απευθύνονται. Και, πάνω στη συζήτηση, ήρθε ξανά στο τραπέζι το περίφημο «τουριστικό προφίλ της πόλης» και το κατά πόσον τα μαγαζιά αυτά θα έπρεπε να απευθυνθούν περισσότερο στους επισκέπτες στη Θεσσαλονίκη παρά στους ίδιους τους Θεσσαλονικείς.

Εχω μια άποψη

ελαφρώς διαφορετική. Και με χαρά θα τη μοιραστώ μαζί σας.

Δεν ήμουν ποτέ θιασώτης του δίπολου Θεσσαλονίκη-Αθήνα. Δεν κατάλαβα ποτέ γιατί οι δύο πόλεις πρέπει να συγκρίνονται, λες και είναι ανταγωνίστριες σε κάποιον αγώνα δρόμου. Ούτε ασφαλώς παραγνωρίζω τα προβλήματα που γεννά η αθηνοκεντρική λειτουργία του κράτους – αυτά όμως δεν αφορούν ειδικά στη Θεσσαλονίκη, λες και υπάρχει βεντέτα μεταξύ των δύο πόλεων. Αφορούν στην ισόρροπη ανάπτυξη σε όλη τη χώρα – ένα πρόβλημα γνωστό πέρα από συγκεκριμένες πόλεις και περιοχές.

Τούτου λεχθέντος, είναι σημαντικό να αντιλαμβανόμαστε ότι η αγορά της Αθήνας είναι πολύ διαφορετική από εκείνη της Θεσσαλονίκης – και σε μέγεθος (προφανώς) και στο μίγμα του κοινού τους.

Η Αθήνα είναι μια πόλη με ισχυρό τουρισμό και τους δώδεκα μήνες του χρόνου, έχοντας σημαντικό μερίδιο οικονομικά ισχυρών επισκεπτών, με δυνατότητα να απολαύσουν πολλά και διάφορα.

Η Θεσσαλονίκη είναι, προφανώς, μια μικρότερη και πολύ λιγότερο αναπτυγμένη –τουριστικά μιλώντας– αγορά. Γίνονται καλές προσπάθειες, έχουν όμως ακόμη δρόμο ώσπου να τελεσφορήσουν. Η πόλη δεν έχει σταθερή δωδεκάμηνη ροή επισκεπτών (υπάρχουν περίοδοι έξαρσης και περίοδοι σχετικά νεκρές). Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι μια επιχείρηση εστίασης δεν έχει το δυναμικό σε αλλοδαπούς πελάτες που θα της επέτρεπε να θάλλει καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου βασισμένη αποκλειστικά στη συγκεκριμένη κατηγορία πελατείας (ειδικά, δε, αν συνυπολογίσει κάποιος πόσο εκτεταμένο είναι το επιχειρείν στην εστίαση στη Θεσσαλονίκη, σε βάρος άλλων μορφών επιχειρηματικότητας – τα περισσότερα νέα μαγαζιά έχουν συνήθως να κάνουν με τις γαστριμαργικές απολαύσεις, από τον απλό καφέ ως τα πιο προχωρημένα κόνσεπτ).

Με απλά λόγια: έχουμε τόσο πολλές επιχειρήσεις εστίασης, που οι ξένοι δεν φτάνουν. Χρειάζονται και οι ντόπιοι. Και καλό θα ήταν αυτό να μην το ξεχνούν εκείνοι που δραστηριοποιούνται σε αυτόν τον όμορφο, αλλά και δύσκολο κλάδο. ☹

Άγγελος Ν. Βάσος

Πού μπορείτε να μας βρείτε:

Αν είστε αναγνώστης και διαπιστώσατε ότι το Citymag εξαντλήθηκε στα σημεία διανομής ή αν είστε επαγγελματίας και θα θέλατε να φιλοξενείτε το Citymag στην επιχείρησή σας, επικοινωνήστε μαζί μας στο contact@citymagthess.gr ή καλέστε στο **231 043 1669**



Δείτε τα σημεία διανομής του Citymag (σε έναν δυναμικό κατάλογο που ανανεώνεται διαρκώς) σκανάροντας με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί:



Μπορείτε να βρείτε, ακόμη, το Citymag στο lounge της Aegean Airlines στο αεροδρόμιο «Μακεδονία» της Θεσσαλονίκης (σε έντυπη μορφή), αλλά και ψηφιακά, ως e-book, ακριβώς όπως τυπώνεται στο χαρτί.



Παρακαλούμε ανακυκλώστε μετά την ανάγνωση

The Talks

People are talking about...

citymag № 093 — Νοέμβριος 2025

Η έκθεση αναπτύσσεται σε επτά τομείς – και, συγκεκριμένα: Τομέας 1/Εισαγωγή στην αρχαία Ελλάδα, Τομέας 2/Πόλεις-κράτη (Μυκήνες, Αθήνα, Σπάρτη, Μακεδονία), Τομέας 3/Τέχνες & Πολιτισμός, Τομέας 4/Φιλοσοφία, επιστήμες και εφευρέσεις, Τομέας 5/Μυθολογία, Τομέας 6/Τροία και Τομέας 7/Θέατρο.





Εκθεση

Η αρχαία Ελλάδα ταξιδεύει στη Θεσσαλονίκη

Το πρώτο θεματικό πάρκο με πιστά αντίγραφα από το Αρχαιολογικό Μουσείο Αθηνών, σε σκηνοθεσία Σωτήρη Τσαφούλια.

Ο Σωτήρης Τσαφούλιας σκηνοθετεί και επιμελείται ένα εντυπωσιακό, διαδραστικό θεματικό πάρκο, μια έκθεση αφιερωμένη στον αρχαίο Ελληνισμό, με την ιστορική επιμέλεια του ιστορικού και ακαδημαϊκού **Θάνου Βερέμη** και την επεξεργασία των κειμένων από την επιστημονική ομάδα των **Εκδόσεων Κάκτος**, που εκδίδουν την αρχαία ελληνική γραμματεία. Ένα διαδραστικό και εκπαιδευτικό ταξίδι στην αρχαιότητα, που καλεί μικρούς και μεγάλους να θαυμάσουν από κοντά, μέσα σε μια **υπερπαραγωγή 2.800 τ.μ.**, το μεγαλείο του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού και της μυθολογίας. Ένα θεματικό πάρκο για τη **Σπάρτη**, την **Αθήνα**, τη **Μακεδονία**, την **Τροία**, τις **Θερμοπύλες**, τους **μεγάλους φιλοσόφους**, την **τέχνη**, τις **επιστήμες**, την **αρχιτεκτονική**, τις **εφευρέσεις**, την ιστορία των ελληνικών **μαθηματικών** και της **φυσικής** κ.ά.

Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να θαυμάσουν από κοντά τα εντυπωσιακά αγάλματα του **Άτλαντα**, του **Ηρακλή**, μιας **αμαζόνας**, του **Αχιλλέα**, του **Λεωνίδα**, του **Μινώταυρου**, του **Μεγάλου Αλεξάνδρου**, του **Δία**, της θεάς **Αθηνάς**, αλλά και υπερμεγέθεις κατασκευές όπως ο **Δούρειος Ίππος** και η **αθηναϊκή τριήρης**, το πολεμικό πλοίο με το οποίο η Αθήνα κυριεύσε όλη τη Μεσόγειο. Επίσης, ακριβή αντίγραφα από το Αρχαιολογικό Μουσείο Αθηνών. Θα δουν ακόμη πώς λειτουργούσε ο **μηχανισμός των Αντικυθήρων** σε μια εντυπωσιακή αποτύπωση, για πρώτη φορά απολύτως λειτουργική, αλλά και πραγματικά διαδραστικά πειράματα για τις διάσημες εφευρέσεις του **Αρχιμήδη**, για την **πυραμίδα του Θαλή**, τον πρώτο **τηλέγραφο** κ.ά. Σε συνεργασία με το μεταπτυχιακό εργαστήριο του **Πανεπιστημίου Κολούμπια**, θα δουν αρχαίους φιλοσόφους και επιστήμονες να «ζωντανεύουν» μέσα από εφαρμογές τεχνητής νοημοσύνης και να μας μιλούν για τη ζωή και τα επιτεύγματά τους.

Η έκθεση τελεί υπό την αιγίδα των υπουργείων Παιδείας και Τουρισμού. 🇪🇺



Info: Στο Περίπτερο 5 της ΔΕΘ-Helexpo (Εγνατία 154), με ελεύθερο πάρκινγκ. Διάρκεια ξενάγησης: μία ώρα και 45 λεπτά. Εισιτήρια: €14 (γενική είσοδος), €39 (πακέτο τριών ατόμων – 3x€13), €50 (πακέτο τεσσάρων ατόμων – 4x€12,50), €60 (πακέτο πέντε ατόμων – 5x€12). Δωρεάν είσοδος για ΑμΕΑ (+€14 ο συνοδός). Προπώληση μέσω ticketservices.gr.

Ατζέντα

Μουσική και μουσικοί

Tonis Sfinos Live — Antonella & Playmates στο Vergina Theatro! (στο 12ο χλμ. της εθνικής οδού αεροδρομίου-Θεσσαλονίκης) την ΠΑ 07 & το ΣΑ 08.11 (επίσης: την ΠΑ 14 & το ΣΑ 15.11), στις 22:00. Εισιτήρια: από €60. 🎫

Cats στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης (25ης Μαρτίου με Νέα Παρολιά) την ΤΕ 12, την ΠΕ 13 & την ΠΑ 14.11 στις 20:30 και το ΣΑ 15 & την ΚΥ 16.11 στις 15:30 & στις 20:30. Εισιτήρια: από €60. 🎫

Ο Μύθος Πασχαλίδης live στο Block 33 (26ης Οκτωβρίου 33) την ΠΑ 14 & το ΣΑ 15.11, στις 21:00. Εισιτήρια: από €15. 🎫

«Μπουζούκια στην πίστα» με τη Βαγγελιώ Φασουλάρη, τον Γιώργη Μανωλάκη και τον Θοδωρή Σούκα στο Soul (26ης Οκτωβρίου 104) την ΠΑ 14.11. Οι πόρτες ανοίγουν στις 21:00, το σόου ξεκινά στις 22:00 (διάρκεια: 4 ώρες). Εισιτήρια: από €15. 🎫

Η Μαρίνα Σπανού live στο Block 33 (26ης Οκτωβρίου 33) την ΚΥ 16.11, στις 20:30. Εισιτήρια: από €17. 🎫

Ο Σωκράτης Μάλαμας live στο Block 33 (26ης Οκτωβρίου 33) τα ΣΑ 22 & 29.11, όπως επίσης και τα ΣΑ 06 & 13.12, στις 21:00. Εισιτήρια: από €17. 🎫

Άλκηστις Πρωτοφάλη — «Με επίσημο ένδυμο» στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης (25ης Μαρτίου με Νέα Παρολιά) την ΠΕ 27 & την ΠΑ 28.11, στις 20:30. Εισιτήρια: από €30. 🎫

Ο Γιάννης Κότσιρας live στο Block 33 (26ης Οκτωβρίου 33) τις ΠΑ 28.11 & 05.12, στις 21:00. Εισιτήρια: από €15. 🎫

Ο Βμ. Μέρτενς live στο Βασιλικό Θέατρο τη ΔΕ 01.12, στις 21:00. Εισιτήρια: από €27. 🎫

Δεν βλέπετε τη δική σας εκδήλωση στην ύλη του τεύχους μας; Επικοινωνήστε τώρα με το desk του Citymag στην ηλεκτρονική διεύθυνση contact@citymagthess.gr

Εικαστικά

Ο Φώτης Κόντογλου στο Άγιον Όρος

Η νέα έκθεση της **Αγιορειτικής Εστίας** επιχειρεί να φωτίσει, μέσα από τα έργα και τις αφηγήσεις του **Φώτη Κόντογλου**, τη σχέση του με την τέχνη και τη ζωή στο **Άγιον Όρος**. Τεκμήρια της παρουσίας του στην Αθωνική Πολιτεία, **σχέδια με μελάνι σε χαρτί, τέμπλες, αγιογραφίες, επιστολές, εκδοτικό έργο, προσωπικά αντικείμενα** και, κυρίως, **αναμνήσεις καρδιάς** καταγράφονται στην έκθεση της Αγιορειτικής Εστίας, που φιλοξενείται στον εκθεσιακό της χώρο, με την πολύτιμη συνεργασία



Φωτογραφία

Πέρα από το ορατό

Η έκθεση φωτογραφίας του **Γιάννη Γιαννάτου «Άγιον Όρος — Πέρα από το ορατό»**, που παρουσιάστηκε την άνοιξη στο Ζάππειο, μεταφέρεται στη Θεσσαλονίκη, σε συνδιοργάνωση της **Ιεράς Μεγίστης Μονής Βατοπαιδίου** και του **υπουργείου Εσωτερικών/Τομέας Μακεδονίας & Θράκης**. Η έκθεση παρουσιάζει ένα δίχρονο φωτογραφικό οδοιπορικό του Γιαννάτου στο Άγιον Όρος, το οποίο παραχωρήθηκε δωρεάν από τον φωτογράφο στην Ιερά Μεγίστη Μονή Βατοπαιδίου. Μέσα από ασπρόμαυρες εικόνες υψηλής αισθητικής, αποτυπώνονται η **καθημερινότητα**, τα **διακονήματα**, η **λειτουργική ζωή** και το **πνευματικό βάθος** της μοναστικής πολιτείας. 🎫



Info: Στην αίθουσα εκθέσεων του υπουργείου Μακεδονίας-Θράκης ως τις 30.11.2025. Είσοδος ελεύθερη.



της Ιεράς Κοινότητας του Αγίου Όρους Άθω, της Ιεράς Μονής Γρηγορίου, της Ιεράς Σκήτης Αγίας Τριάδος Κουσκοκαυβίων, της Εθνικής Πινακοθήκης — Μουσείο Αλεξάνδρου Σούτσου, του Βυζαντινού και Χριστιανικού Μουσείου, της Βιβλιοθήκης της Βουλής των Ελλήνων,



Φωτογραφία

Θεσσαλονίκη και ΤΝ

Ποιος είναι ο ρόλος της **τεχνητής νοημοσύνης** στη διαμόρφωση της αντίληψης της πραγματικότητας; Πώς συσχετίζεται η τεχνητή νοημοσύνη με την πολιτιστική κληρονομιά; Αυτοί οι προβληματισμοί αντανakλώνται στη φωτογραφική έκθεση με αφορμή εικόνες της Θεσσαλονίκης του 19ου και του 20ού αιώνα, που περιλαμβάνονται στο σπάνιο φωτογραφικό αρχείο του **Μουσείου Καλεμερκή** και συνθέτουν μια εικονιστική περιήγηση στην πόλη. Παράλληλα, αξιοποιείται η τεχνητή νοημοσύνη μέσα από ποικίλες τεχνολογικές πρακτικές, για να αναδειχθούν οι δυνατότητές της στην ενίσχυση της πραγματικότητας. 🎫



Info: Στο Μουσείο Βυζαντινού Πολιτισμού (Λεωφόρος Στρατού 2, Τ. 231 330 6400) ως τις 31.12.2025. Ημέρες και ώρες λειτουργίας: ΔΕ-ΚΥ 08:00—20:00. Είσοδος ελεύθερη.

του αρχείου της ΕΡΤ ΑΕ, του Τελλόγγλειου Ιδρύματος Τεχνών ΑΠΘ, της Βιβλιοθήκης & Κέντρου Πληροφόρησης ΑΠΘ, της Κεντρικής Δημοτικής Βιβλιοθήκης Θεσσαλονίκης, του Λυκείου των Ελληνίδων και των οικογενειών Παναγιώτη και Φώτη Μαρτίνου. 🎫



Info: Στην Αγιορειτική Εστία ως τις 21.03.2026. Ημέρες και ώρες λειτουργίας: ΔΕ, ΤΕ 09:00-16:00, ΤΡ, ΠΕ, ΠΑ 09:00-20:00, ΣΑ 09:00-15:00 (τελευταία είσοδος 30 λεπτά πριν από το κλείσιμο της έκθεσης). ΚΥ κλειστά. Είσοδος ελεύθερη.



Walking tour

Περίπατος στο κοιμητήριο

Το **Κέντρο Ιστορίας του δήμου Θεσσαλονίκης** πραγματοποιεί νέο κύκλο ιστορικών περιπάτων στο **κοιμητήριο της Ευαγγελίστριας**, με θέμα τη δημιουργία και την ιστορική πορεία όχι μόνο του ελληνορθόδοξου κοιμητηρίου αλλά και άλλων χριστιανικών κοινοτήτων της πόλης (**Αρμενίων και Διαμαρτυρομένων**), όπως και τη «ζωντανή» ιστορία της Θεσσαλονίκης μέσα από τα ταφικά μνημεία τους. Οι περίπατοι πραγματοποιούνται κάθε ΣΑ ως και τις 29.11.2025. Ξεκινούν από την κεντρική είσοδο του κοιμητηρίου, στις 10.00 π.μ. Στο πρόγραμμα εντάσσονται και τα κοιμητήρια Αρμενίων και Διαμαρτυρομένων, με τις διαδρομές να ξεκινούν από την είσοδό τους (επί της οδού Ελένης Ζωγράφου) στις 12 το μεσημέρι. 🎫



Info: Δηλώσεις συμμετοχής στο μέιλ kith@thessaloniki.gr και στο Τ. 231 331 8701.

☑ Κωνσταντινούπολη

Κάνε τσεκ στην Κωνσταντινούπολη με απευθείας
πτήσεις από Θεσσαλονίκη!



A STAR ALLIANCE MEMBER



AEGEAN



Shoraholic με λεφτά, γίνεται. Shoraholic χωρίς λεφτά, όμως, γίνεται;

Καλά να είσαι φανατική της απόλαυσης του shopping όταν διαθέτεις τα απαραίτητα κεφάλαια. Όταν δεν τα διαθέτεις, όμως; Μια γνωστή Θεσσαλονικιά πιστεύει ότι έχει βρει(;) τη λύση.

Εντάξει,

λατρεμένη αναγνώστρια-λατρεμένη αναγνώστη μου: κι εγώ γυναίκα είμαι και ξέρω καλά τον εθισμό που μπορεί να σου προκαλέσει το shopping therapy. Προσωπικώς, οφείλω να ομολογήσω ότι έχω ελάχιστες αδυναμίες σε αυτήν την κατηγορία (και, για να σας τις εξομολογηθώ: ζευγάρια υποδημάτων από έναν συγκεκριμένο σχεδιαστή –αγαπημένο και μιας πολύ *comme-il-faut* υπουργού– και συλλεκτικές τσάντες συγκεκριμένου ευρωπαϊκού οίκου. Ός εκεί, όμως). Αντιλαμβάνομαι ωστόσο την ακατανίκητη έλξη που νιώθουν ορισμένες κυρίες προς τις βιτρίνες (και η Θεσσαλονίκη έχει μερικές πραγματικά ωραίες βιτρίνες) και δεν με ενοχλεί κιόλας – όταν ο άλλος έχει τα απαιτούμενα να διαθέσει και δεν τα παίρνει από την τσέπη μου, ισχύει το «περί ορέξεως, κολοκυθόπιτα».

Όταν έχει

τα απαιτούμενα να διαθέσει, όμως, φανατικό μου κοινό... Επειδή υπάρχουν και κάποιοι συμπολίτες μας (ή, εν προκειμένω, κάποιες συμπολίτισσές μας) που ρέπουν προς το ανελέητο shopping ακόμη κι όταν είναι η τσέπη τους εκείνη που χρειάζεται έλεος.

Ομιλώ περί συγκεκριμένης θεσσαλονικιάς *grande dame*, συζύγου γνωστότατου επιχειρηματία, ο οποίος δραστηριοποιείται με περισσότερα του ενός καταστήματα στο κέντρο της πόλης. Ο συγκεκριμένος βορειοελλαδίτης μπιζνεσμαν μετρά πίσω του αρκετές δεκαετίες γάμου μετά της εντυπωσιακής (με ξανθή κόμη) συζύγου του. Και τίποτα δεν στάθηκε ικανό να σκιάσει τον ανέφελο γάμο των δύο – μέχρι και πριν από δύο χρόνια.

«Τι έγινε

πριν από δύο χρόνια, Κάθι μου;», θα με ρωτήσεις (δικαιολογημένα), διψασμένο για την αλήθεια κοινό μου. Πολύ απλά, λατρεμένη αναγνώστρια-λατρεμένη αναγνώστη μου, ο κύριος της κυρίας τής αφαίρεσε την πρόσβαση στις άνευ ορίου πιστωτικές κάρτες τις οποίες είχε στην κατοχή της, μετά από ένα πρωτοφανές μπαράζ shopping εντός και εκτός συνόρων, που έφερε στο σπίτι λογαριασμούς ύψους πολλών χιλιάδων ευρώ (μου μεταφέρουν πληροφορίες για εξαψήφιο νούμερο). Προφανώς, η θεσσαλονικιά *grande dame* δεν έμεινε στον άσσο: ωστόσο, τα ποσά που έχει πλέον στην κατοχή της γι' αυτές τις μικρές καθημερινές πολυτέλειες, στις οποίες είχε συνηθίσει, απέχουν παρα-



Εικονογράφηση: Silverfork studio/rinsplash

σάγκας από τα κονδύλια που νεμόταν μέχρι προσφάτως.

Επειδή, όμως,

όπως λέει και ο σοφός λαός μας, πιο εύκολα βγαίνει η ψυχή παρά το χούι, η εν λόγω κυρία (πασίγνωστη στους κοσμικούς κύκλους της Θεσσαλονίκης) βρήκε άλλο μονοπάτι. Μαθαίνω λοιπόν ότι εσχάτως έχει ταράξει στο φέσι αρκετά μεγάλα καταστήματα της Θεσσαλονίκης (πρόκειται για μεγάλες μπουτίκ, που εμπορεύονται ενδύματα πανάκριβων γαλλικών, ιταλικών και γερμανικών οίκων μόδας αλλά και για τρία μεγάλα κοσμηματοπωλεία του κέντρου, από τα οποία προμηθεύεται συλλεκτικά ρολόγια χειρός και κοσμήματα – με προτίμηση στους αδάμαντες, οι οποίοι, όπως είχε πει και η Μέριλιν, «are a girl's best friends»).

Η περίπτωση

της εν λόγω κυρίας έχει αρχίσει ήδη να γίνεται ευρύτερα γνωστή, ενώ και οι ίδιοι οι επιχειρηματίες αρχίζουν να κρατούν μικρό καλάθι και να φυλάνε τα ρούχα τους (τουτέστιν: κομμένο το επί πιστώσει). Η πίεση, ωστόσο, εκ μέρους της *grande dame* συνεχίζεται με ρυθμό ανάλογο εκείνου με τον οποίον συσσωρεύονται τα βερεσέδια.

Θαρρώ πως ο κύριος της κυρίας έχει αντιληφθεί ήδη τι συμβαίνει και θα λάβει τα μέτρα του (εξάλλου, είναι γνωστός στους επιχειρηματικούς κύκλους της πόλης για τη σκληρότητα και την αποφασιστικότητά του, όταν πρόκειται για θέματα επιχειρείν). Θα επανέλθω με νεότερα, φανατικό μου κοινό. ☺

Ολοκληρώθηκε για 6^η συνεχή χρονιά το Plastic Free Greece



Γιατί αξίζει.

Η Lidl Ελλάς και το Κοινωνικό Ίδρυμα Αθανάσιος Κ. Λασκαρίδης ολοκλήρωσαν για 6^η χρονιά το πρόγραμμα Plastic Free Greece, συγκεντρώνοντας **πάνω από 9 τόνους απορριμμάτων** μέσα από 24 δράσεις καθαρισμού ακτών και βυθών σε όλη την Ελλάδα. Με τη στήριξη εθελοντών και εργαζομένων, το πρόγραμμα έχει απομακρύνει πάνω από **20 τόνους απορριμμάτων** από το 2020, δίνοντας μήνυμα για ένα μέλλον χωρίς πλαστικά.

ΚΟΙΝΩΦΕΛΕΣ ΊΔΡΥΜΑ
ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Κ.
ΛΑΣΚΑΡΙΔΗΣ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
& ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΛΛΑΔΑ
χωρίς
ΠΛΑΣΤΙΚΑ
ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Τουρισμού

Ηρθαν οι δύσκολοι καιροί για σούπερ ήρωες – ευτυχώς, ίσως



Γράφει
η Εύη
Καρκίτη

Η βιογραφική

ταινία του Σκοτ Κούπερ για τον Μπρους Σπρίνγκστιν εστιάζει σε μια κρίσιμη στιγμή της ζωής και της καριέρας του «αφεντικού». Η φήμη του έχει αρχίσει να εδραιώνεται με την κυκλοφορία και την περιοδεία του River, το υλικό του Born in the USA έχει συγκεντρωθεί, όμως εκείνος, αντί να κάνει το αποφασιστικό βήμα που θα εκτοξεύσει τη φήμη του από άκρη σε άκρη στη γη, προτιμά να δώσει έμφαση στο σκοτεινό και «χειροποίητο» Nebraska, το οποίο ηχογραφεί με τετρακάνναλο σε ένα σπίτι στη μέση του πουθενά.

Ουδείς γνωρίζει ακόμη (ούτε καν ο ίδιος ο Σπρίνγκστιν) ότι το Nebraska, που μοιάζει σχεδόν ερασιτεχνικό και μισοτελειωμένο, έμελλε να γίνει το αριστούργημά του. Εξάλλου, αλλού είναι το ζήτημα. Ο ροκ σταρ που έχει μόλις γεννηθεί αρνείται να λουστεί στο φως της παγκόσμιας φήμης και προτιμά να μείνει μόνος, σκυφτός και ηττημένος.

Η ταινία,

αν και δεν είναι ένα συμβατικό biopic, μοιάζει άνευρη και πολύ λιγότερο πολιτική απ' όσο θα άξιζε στον Σπρίνγκστιν εκείνης της εποχής, ίσως και κάθε εποχής. Ωστόσο, την κατακλύζει η μελαγχολία ενός ανθρώπου που θέλει –ακριβώς ένα βήμα πριν από τη δόξα– να γυρίσει πίσω και να ακουμπήσει τους δαίμονες και τα τραύματα του παρελθόντος. Διαφορετικά, δεν ξέρει πού να πάει ούτε και πώς. Έτσι, η ταινία μετατρέπεται στη σιγανή μπαλάντα ενός αντιήρωα που δεν μπορεί να βρει νόημα στον θρίαμβο και την επιτυχία.

To Deliver Me From Nowhere είναι ακόμη ένα δείγμα μιας δραματικής αλλαγής αφηγήματος. Πάει ίσως καιρός που η επιτυχία παραχώρησε τη θέση της στην ευαλωτότητα. Κάποτε, οι στήλες των περιοδικών ξεχειλίζουν από success stories, πετυχημένα comebacks, ιστορίες με ισχύ και χρήμα, έτσι όπως εντοπίζονταν στα απόνερα της απατηλής λάμψης της ματαιοδοξίας στην οποία είχαν εντρυφήσει τα eighties.

Πάει καιρός

που πέρασαν όλα αυτά. Ο κόσμος του 21ου αιώνα μοιάζει να μη βρίσκει ενδιαφέρον σε αυτές τις ιστορίες. Μοιάζει να κατανοεί ότι δεν μπορούν πλέον να εμπνεύσουν κανέναν και, παράλληλα, ξέρει ότι έχει από καιρό πεθάνει «το χάζι στις ζωές, τα σπίτια, τα αυτοκίνητα, τη διασκέδαση των άλλων».

Νέες αντιλήψεις έχουν ανατείλει στο καθετί. Στο πώς μιλάμε στον άλλον (και για τον άλλον), στο πώς συνδεόμαστε, πώς τρώμε, τι πίνουμε, τι μας αρέσει (και τι όχι) και πώς αυτό το εκφράζουμε. Σε ένα περιβάλλον που διαρκώς μεταβάλλεται και κλυδωνίζεται



από αλλεπάλληλες κρίσεις, η επιτυχία μοιάζει ασήμαντη, επειδή έχει χάσει τελείως το νόημά της. Αν υπάρχει κάποια ιστορία που αξίζει να ειπωθεί, είναι για εκείνους που έπεσαν και σηκώθηκαν και ενδεχομένως ξαναέπεσαν και ίσως βρήκαν και πάλι τρόπο να σταθούν στα πόδια τους ξανά – ή και όχι.

Αυτό, βέβαια, δεν σημαίνει ότι ο 21ος αιώνας είναι πιο ουσιαστικός σε σύγκριση με όσα προηγήθηκαν στον προηγούμενο. Σημαίνει ίσως, όμως, ότι περιμένουμε άλλα πράγματα από τον εαυτό μας και τους άλλους, τη σιωπηρή παραδοχή πως έχει αλλάξει η ζωή και μαζί της κι εμείς.

Ίσως γι' αυτό ο απογυμνωμένος ήχος του Nebraska και οι σκοτεινοί στίχοι του εξακολουθούν να φτάνουν στα αυτιά μας την ίδια στιγμή αφάνταστα προσωπικοί, απέραντα οικουμενικοί.

Ευχαριστούμε

τον Σπρίνγκστιν που επέμενε, ακόμη κι αν το έκανε από δική του, προσωπική ανάγκη και όχι επειδή είδε απαραίτητα μπροστά. Ευχαριστούμε τους μαθημένους από πτώσεις ευάλωτους ανθρώπους απανταχού της γης. Μας ενδιαφέρουν οι ιστορίες τους, επειδή μοιάζουν με τις δικές μας. Δεν έχουμε γνωριστεί, ίσως όμως μας συνδέει κάτι βαθύ: η αντοχή και η απαντοχή.

Έχουμε πράγματα να μοιραστούμε καθώς πέφτουμε και σηκωνόμαστε και βρισκουμε πλέον νόημα σε αυτό. Σε αυτόν τον ατέλειωτο αγώνα και όχι επειδή περιμένουμε απαραίτητα τις καλύτερες ημέρες. Εξάλλου, για το πότε και αν έρθουν ποτέ ουδείς μπορεί να είναι μαζί τους σίγουρος. 🍷



METROPOLITAN

THE URBAN THEATER / ΒΑΣ. ΟΛΓΑΣ 65 & ΦΛΕΜΙΝΓΚ 2



14α Θεατρικά Βραβεία Θεσσαλονίκης

NO WOMAN'S LAND

Από τη θεατρική ομάδα **ΑΡΡΗΤΕΣ**

Σκηνοθεσία **Βασιλεία Κλήμη**

**14-15-16
21-22-23
NOE 2025**

Παρασκευή 21:15
Σάββατο 21:15
Κυριακή 20:00

Προώληση εισιτηρίων:
more.com
και στο ταμείο του θεάτρου
2311 284 773

Χορηγος Επικοινωνίας



A COMMUNITY OF FOOD

WINE EXI

SKG

7-9.11

ELECTRA
PALACE



D & WINE ENTHUSIASTS

PLORRERS



ATH

28-30.11

HOTEL
BAGGEION

Υπάρχει λόγος

Όταν η πόλη γίνεται απλός θεατής



Γράφει
ο **Τάσος**
Ρέτζιος

«Η Θεσσαλονίκη,

πόλη με πλούσια ιστορία, πολυπολιτισμική κληρονομιά και δυναμική καλλιτεχνική κοινότητα, μοιάζει διαρκώς να ζει υπό την ηγεμονία της Αθήνας»: αυτή η φράση θα μπορούσε να περιγράψει μια δυσάρεστη πραγματικότητα και, ίσως, επαναλαμβανόμενη, θα μπορούσε (και) να αλλάξει καταστάσεις. Αλλά έχουμε συνηθίσει να τη θεωρούμε προϊόν μιζέριας, γκρίνιας και... γραφικότητας. Κι έτσι σιγά σιγά αποσύρεται από την κυκλοφορία, ενισχυμένη από θεσμικούς παράγοντες και άλλες... λύσεις.

Έγραφα αλλού: «Το είδαμε στο σχέδιο ανάπτυξης της ΔΕΘ, το είδαμε στο Flyover, το βλέπουμε τώρα και στην πλατεία Ναυαρίνου με τα περίφημα κάγκελα. Η ίδια λογική που βλέπει την επαρχία ως περιφέρεια βλέπει και τη Ναυαρίνου ως πρόβλημα που πρέπει να 'νοικοκυρευτεί'. Σχεδιάζεται μια οποιαδήποτε λύση, παρουσιάζεται στους ιθαγενείς και μετά, ανάλογα με τις αντιδράσεις, προχωράνε τα έργα ή τροποποιούνται, εν είδει παραχώρησης ή ευαρέσκειας προς τους κατοίκους της ερωτικής πόλης. Χρόνια ολόκληρα εξάρτησης από τον αθηναϊκό υδροκεφαλισμό έχουν, παράλληλα, δημιουργήσει μια υπαλληλική νοοτροπία στην πλειονότητα του πολιτικού και δημοσιογραφικού προσωπικού της Θεσσαλονίκης. (Υπο) δέχονται τις αθηναϊκά σχεδιαζόμενες 'λύσεις' για την πόλη με ενάργεια και ικανοποίηση και όχι λίγες φορές, ως αποτέλεσμα χρόνιου μιθριδατισμού, τις υπερασπίζονται με πάθος στρατευμένου. Σταδιακά (ή και άμεσα) κάνουν ότι δεν βλέπουν το... καπέλο και οικειοποιούνται τις 'λύσεις', τα 'έργα', τους 'θεσμούς' ως κατάκτηση της πόλης! Μονάχα όταν κάποιοι γραφικοί (σε εισαγωγικά ή όχι, δεν έχει σημασία) αντιδράσουν και διεκδικήσουν σοβαρά (ή και αστειά, δεν έχει σημασία) να αλλάξουν σχεδιασμοί, αποφάσεις και (αλίμονο!) 'λύσεις', τότε θυμούνται τον ρόλο τους, για λόγους αυτοπροστασίας, βέβαια, και επικοινωνιακής λογικής. Αλλά η δύσμοιρη Θεσσαλονίκη με τέτοιους 'προστάτες' βαδίζει στην ιστορία της και —αντί να έχει μεταμορφωθεί εδώ και χρόνια έτσι προικισμένη που είναι από τη γεωγραφία σε μια σύγχρονη μητροπολιτική ευρωπαϊκή περιοχή— άγεται και φέρεται από τον μιζιμποντισμό και τον κατακερματισμό των φιλοδοξιών διάφορων 'σωτήρων'».

Παρά τη ζωντάνια

κάποιων τοπικών φορέων της και το διεθνές κύρος που κατά καιρούς έχει αποκτήσει, η πόλη δεν αποφασίζει ποτέ πραγματικά για τα πολιτιστικά της προγράμματα. Ακόμη και θεσμοί που θεωρούνται «θεσσαλονικιοί» την ουσία τη σχεδιάζουν, τη χρηματοδοτούν και την ελέγχουν από την Αθήνα. Η Θεσσαλονίκη δεν είναι πρωταγωνίστρια· είναι φιλοξενούμενη στην πόλη της ίδιας της δημιουργικότητας.



Εικονογράφηση: **Graphicart studio / iris plati**

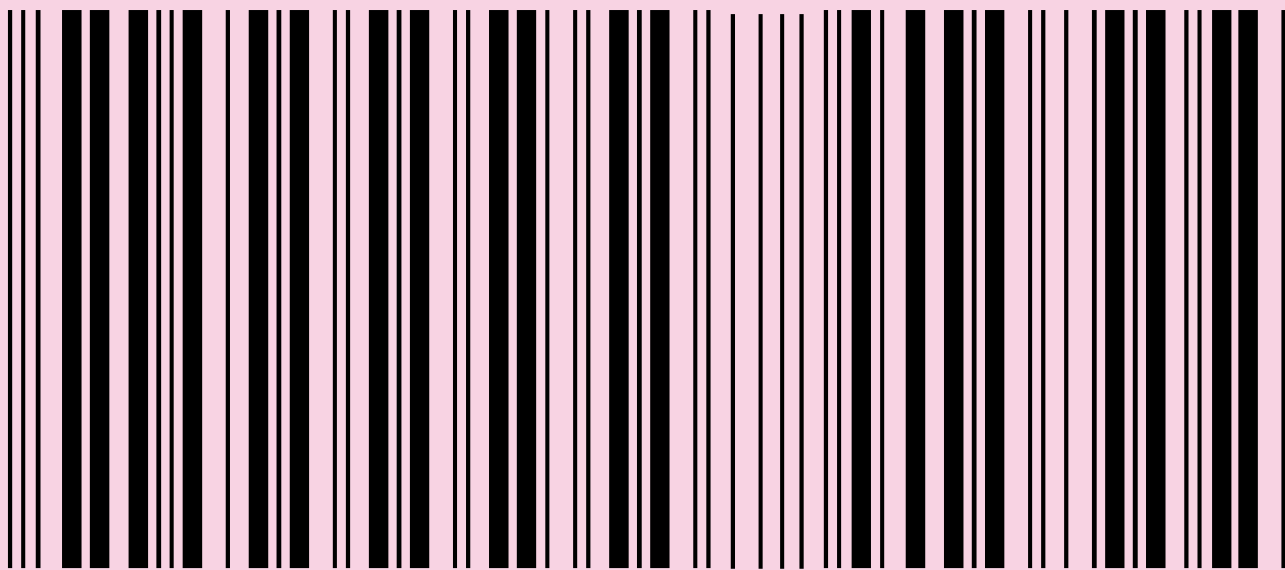
Αυτό το μοντέλο αθηνοκρατίας δεν πλήττει μόνο την οικονομική αυτονομία των θεσμών. Εκφράζει μια βαθιά υποτίμηση της τοπικής πολιτιστικής δημιουργίας. Οι καλλιτέχνες και οι φορείς της Θεσσαλονίκης καλούνται να μετακινηθούν ή να συνδεθούν με αθηναϊκές δομές, για να αναγνωριστούν. Ταυτόχρονα, η προβολή της ίδιας της πόλης γίνεται μέσα από φίλτρα που δεν αντιπροσωπεύουν τις δικές της προτεραιότητες ή ανάγκες.

Το ζήτημα δεν είναι απλώς θέμα χρηματοδότησης αλλά και στρατηγικής. Η Ελλάδα συνεχίζει να αντιμετωπίζει τον πολιτισμό με όρους «από την πρωτεύουσα προς την περιφέρεια», λες και η ταυτότητα και η δημιουργικότητα μιας πόλης μπορούν να περιοριστούν γεωγραφικά. Η Θεσσαλονίκη, αντί να αναδεικνύει τον δικό της πολιτισμό, συχνά υποχρεώνεται να αναπαράγει αποφάσεις και πρότυπα που επιβάλλονται από άλλες δομές.

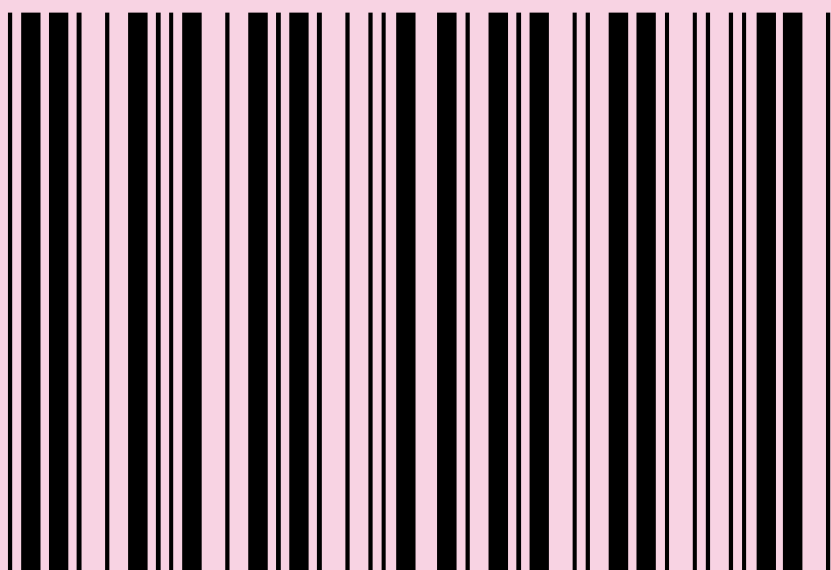
Κι όμως:

η πόλη συνεχίζει να αντιστέκεται. Μικρές συλλογικότητες, ανεξάρτητα φεστιβάλ και δημοτικές πρωτοβουλίες επιχειρούν να δώσουν αυτόνομη φωνή στη Θεσσαλονίκη, να επαναπροσδιορίσουν την ταυτότητά της και να αναδείξουν τοπικά talenta. Το ερώτημα είναι αν η κρατική πολιτική θα αποφασίσει να τις αγκαλιάσει ή θα συνεχίσει να βλέπει την πόλη ως «παράρτημα» της Αθήνας, ενισχύοντας θεσμούς πλασμένους στην Αθήνα, από αθηναίους διευθυντές και... προϊσταμένους.

Μέχρι να αλλάξει αυτό, η αθηνοκρατία θα παραμένει η σκληρή πραγματικότητα για τους πολιτιστικούς θεσμούς της Θεσσαλονίκης: μια πόλη που δημιουργεί και καινοτομεί, αλλά που ποτέ δεν αποφασίζει για τον πολιτισμό της χωρίς να κοιτά πρώτα προς το κέντρο. 🌐



G R E E C E N E X T



P R O J E C T

Η Ελλάδα. Αύριο.

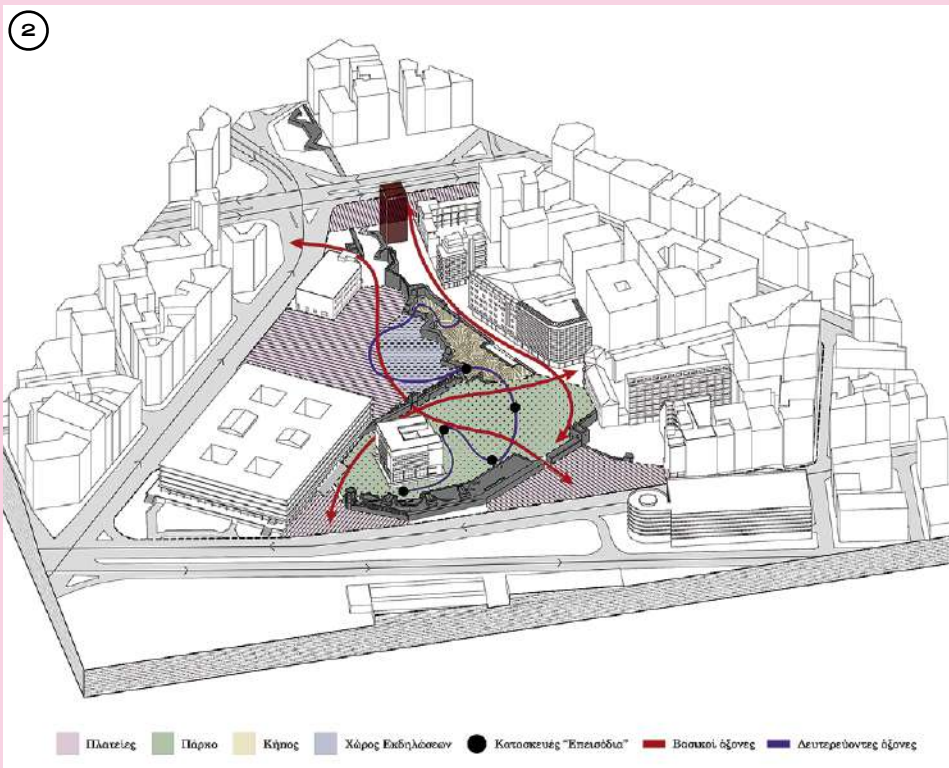


Κάθε μήνα, το Citymag διερευνά το αστικό τοπίο σε ολόκληρη τη χώρα: πραγματικά προβλήματα αναζητούν πραγματικές λύσεις, αποτελώντας παράλληλα πεδίο δόξης λαμπρό για καλές ιδέες που μπορούν να αλλάξουν την καθημερινότητα στις πόλεις μας.

**Πώς θα αναβαθμιστεί
η περιοχή του
Φρουρίου Βαρδαρίου**

Τα ίχνη

της ιστορίας διατηρούνται στην καρδιά των σύγχρονων πόλεων και συνυπάρχουν με τα νέα αστικά τοπία. Όταν η συνύπαρξη αυτή δεν είναι ομαλή αλλά βίαιη και επιτηδευμένη, προκύπτει μια ρωγμή στη διαδοχή αστικών γεγονότων και γεννιούνται χώροι χωρίς ταυτότητα, χώροι απροσδιόριστοι, χώροι ετεροτοπικοί. Μια τέτοια περίπτωση αποτελεί η περιοχή του **Τοπ Χανέ**.



Η μελέτη με τίτλο «**Η αστικότητα μιας ετεροτοπίας: Χωρικά σενάρια στην περιοχή του Τοπ Χανέ**» από την **Αναστασία Παυλίδου** και τον **Φάνη Γεωργιάδη** [Τμήμα Αρχιτεκτόνων ΑΠΘ (Φεβρουάριος 2021)] με επιβλέπουσα την καθηγήτρια **Μαρία Δούση**] αποσκοπεί στον επανασχεδιασμό και την αστική αναβάθμιση της περιοχής του **Φρουρίου Βαρδαρίου (Τοπ Χανέ)**, στο νοτιοδυτικό τμήμα των ιστορικών τειχών της Θεσσαλονίκης. Η περιοχή περιβάλλεται από τις οδούς **Εγνατία**, **Μοσκόφ**, **Πολυτεχνείου** και **26ης**

Οκτωβρίου, τη διασχίζει η ιστορική εμπορική οδός **Φράγκων**, ενώ σε κοντινή απόσταση βρίσκονται μελλοντικά κέντρα ανάπτυξης της πόλης, όπως το λιμάνι και ο παλιός σιδηροδρομικός σταθμός.

Ιστορικό πλαίσιο

Τα δυτικά τείχη της Θεσσαλονίκης κατασκευάστηκαν τον **4ο αιώνα** και όριζαν το **νοτιοδυτικό άκρο του ρωμαϊκού λιμένα**. Μεταξύ 4ου και 7ου αιώνα κατασκευάστηκε από τον **Κωνσταντίνο** το **νέο στρατιωτικό λιμάνι** της πόλης και ο **κυματοθραύστης Τζερέμπουλο**. Η ανέγερση

του **Φρουρίου Βαρδαρίου** τοποθετείται στα οθωμανικά χρόνια (**1546**) και ακολούθησε την επιχωμάτωση του Κωνσταντινίου λιμένα και την κατεδάφιση του κυματοθραύστη. Το **1874** κατεδαφίστηκε και η **Χρυσή Πύλη**, δηλαδή η πρώτη δυτική είσοδος της Θεσσαλονίκης, βόρεια του φρουρίου, εκεί όπου σήμερα βρίσκεται η **πλατεία Δημοκρατίας**.

Στις αρχές του 20ού αιώνα το φρούριο φιλοξένησε τις εγκαταστάσεις της **Εφορείας Υλικού Πολέμου**, ενώ παράλληλα κατασκευάστηκαν και κάποια από τα σημαντικότερα κτήρια της περιοχής: το

παλιό δικαστικό μέγαρο (σήμερα **Διοικητικά Δικαστήρια**) και η **ιταλική σχολή Μαντσόνι**, στον ακάλυπτο της οποίας βρίσκονται **ερείπια αποθηκών του 5ου αιώνα**. Η εφαρμογή του υφιστάμενου πολεοδομικού συστήματος σε συνδυασμό με την ανέγερση των μοντέρνων κτηρίων του **νέου Δικαστικού Μεγάρου** (από τους **Μπονάνο** και **Κεφαλόπουλο**, το **1969**) και του **ΙΚΑ** διαμόρφωσαν τη σημερινή μορφή της περιοχής.

Η περιοχή σήμερα

Σήμερα, στην ευρύτερη ζώνη

κυριαρχούν **γραφειακοί χώροι**, **δημόσιες υπηρεσίες** και **χώροι εστίασης** που εξυπηρετούν τις ανάγκες των εργαζομένων, ενώ **οι κατοικίες είναι ελάχιστες**. Έτσι, η κινητικότητα είναι εντονότερη τις πρωινές ώρες και ο αδιαμόρφωτος αστικός χώρος του Τοπ Χανέ χρησιμοποιείται κυρίως ως **χώρος στάθμευσης και διέλευσης**. Η έντονη παρουσία **σταθμευμένων οχημάτων** τόσο στους δρόμους περιμετρικά της περιοχής όσο και εντός αυτής, καθώς και η **πυκνή και απεριποίητη φύτευση** καθιστούν τον χώρο **δύσβα-**

4



5



Εικόνα 1:
Φωτορεαλιστική απεικόνιση
του Βοτανικού Κήπου και
του Πύργου επί της οδού Μοσκόφ.

Εικόνα 2:
Το διάγραμμα του κόνσεπτ.

Εικόνα 3:
Το masterplan της πρότασης.

Εικόνα 4:
Φωτορεαλιστική απεικόνιση
της πλατείας Δικαστηρίου.

Εικόνα 5:
Φωτορεαλιστική απεικόνιση
του υπαίθριου χώρου εκδηλώσεων.

το και **αφιλόξενο**, δημιουργώντας τις συνθήκες για την **ανάπτυξη φαινομένων παραβατικότητας**.

Σε αυτό το πλαίσιο, δεν θα ήταν υπερβολή να χαρακτηριστεί το Τοπ Χανέ ως **ένα εσωστρεφές αστικό κενό μέσα στον πυκνοδομημένο πολεοδομικό ιστό**. Άτακτα τοποθετημένοι κτηριακοί όγκοι, σταθμευμένα οχήματα και έντονη βλάστηση επικρατούν. Τα ιστορικά τείχη, εμφανή ίχνη της ιστορικής διαστρωμάτωσης της Θεσσαλονίκης, μένουν στην αφάνεια και συχνά καταπατούνται από τμήματα κτηρίων, όπως στην

περίπτωση του Δικαστικού Μεγάρου.

Συνολικά, δημιουργείται μια χαοτική εικόνα που δεν περιμένει να συναντήσει κάποιος σε έναν χώρο τόσο κεντρικό και με τόσο έντονο ιστορικό χαρακτήρα.

Ο στόχος

Στόχος της πρότασης είναι η **ουσιαστική επανένταξη του ιστορικού χώρου στον σύγχρονο αστικό βίο**, όχι ως στατικού μνημείου αλλά ως ζωντανού τόπου, ενεργού στοιχείου της καθημερινότητας. Ο σχεδιασμός, λοιπόν, δεν περιορίζεται στη διατή-

ρηση και την ανάδειξη της ιστορικής του αξίας, αλλά επιδιώκει να τον επανενεργοποιήσει, να τον καταστήσει **προσβάσιμο, οικείο και λειτουργικό** για τον σύγχρονο κάτοικο και επισκέπτη.

Η σχεδιαστική πρόταση

Για να ενταχθεί η περιοχή αρμονικότερα στον ιστό της πόλης, προτείνονται αρχικά κάποιες μεγαλύτερης κλίμακας σχεδιαστικές επεμβάσεις, όπως η **πεζοδρόμηση όλης της έκτασης που ορίζεται από τις κεντρικές οδούς κυκλοφορίας** – μεταξύ αυ-

τών και των ιστορικών αξόνων Φράγκων και Μοσκόφ. Αυτό το **νέο δίκτυο πεζοδρόμων** συμβάλλει στο να καταστεί η περιοχή πιο εξωστρεφής και διασυνδεδεμένη με την πόλη.

Ακόμη, **προτείνεται η απαλλοτρίωση της πολυκατοικίας στη συμβολή της πλατείας Δημοκρατίας με την οδό Μοσκόφ**, η οποία κρίνεται επιβαρυντική για την ανάδειξη του ιστορικού χώρου και εμποδίζει τη σύνδεσή του με την πλατεία Δημοκρατίας.

Παράλληλα, ο χώρος οργανώνεται σε **επιμέρους ζώνες και περιοχές**,



Εικόνα 6:
Οπτική της Κλίμακας
από το Πέρασμα.

που προκύπτουν από τους υφιστάμενους άξονες και από τη χωροθέτηση των τειχών και των κτηρίων. Τα σημεία που συνορεύουν με τους προτεινόμενους πεζοδρόμους ή με τους οδικούς άξονες διαμορφώνονται ως **πλατείες**, με βασική την πλατεία Δικαστηρίου στη θέση του σημερινού χώρου στάθμευσης. Οι πιο προστατευμένοι χώροι, που περικλείονται από τα τείχη και τα κτήρια, σχεδιάζονται ως **πράσινες ζώνες**.

Συγκεκριμένα, προτείνεται η **διαμόρφωση ενός πάρκου εντός του φρουρίου, ενός κήπου με λουλούδια και βότανα** ανάμεσα στα χαμηλότερα ερείπια των τειχών επί της οδού Μοσκόφ, καθώς και **ενός φυσικά διαμορφωμένου αμφιθεάτρου-χώρου υπαίθριων εκδηλώσεων** ανάμεσα στον κήπο και την πλατεία Δικαστηρίου. Το έδαφος των χώρων αυτών διαμορφώνεται με λόφους και μικρές υποβαθμίσεις, ώστε να εξυπηρετεί τις προαναφερθείσες χρήσεις, να αποκαλύπτει χαμένα ίχνη των τειχών και να εντείνει το φυσικό στοιχείο.

Για τη σύνδεση των περιοχών τόσο μεταξύ τους όσο και με τους υφιστάμενους άξονες και τα κτήρια, αξιοποιούνται δύο διακριτά και αλληλοσυμπληρούμενα συστήματα: το πρώτο, **ένα δίκτυο από καμπύλες διαδρομές και νησίδες στους χώρους πρασίνου**, που αναπαριστούν την οργανική κίνηση της φύσης. Και το δεύτερο, **ένα πιο ορθοκανονικό σύστημα, που εκφράζεται στις πλατείες**. Από τη σύνθεση αυτών των δύο συστημάτων αναδύεται η τελική μορφή της πρότασης: **ένα τοπίο που ρέει και εξελίσσεται εντός του πυκνού αστικού ιστού**, προσπαθώντας να μεταμορφώσει την άτακτη συνύπαρξη στοιχείων σε μια

αρμονική και συντονισμένη συνδιαλογή.

Ένα σύνολο **μεταλλικών δομών (structures)** λειτουργεί ως το αρχιτεκτονικό στοιχείο που αρθρώνει τα προαναφερθέντα συστήματα και τις ζώνες, δημιουργώντας σημεία αναφοράς, χωρικά επεισόδια μιας αφηγηματικής αστικής περιπλάνησης μέσα στο νέο αστικό τοπίο. Ως προς τη χρήση τους, είναι κυρίως **χώροι στάσης, συνάντησης ή παρατήρησης**, που στόχο έχουν να τονίσουν συγκεκριμένες οπτικές των τειχών, να τα «καθράρουν», να φέρουν τον χρήστη πιο κοντά ή πάνω σε αυτά και να αναδείξουν την παρουσία τους.

Τα επεισόδια αυτά είναι το **Πέρασμα** και ο **Εξώστης** στο πάρκο στο Φρούριο Βαρδαρίου, η **Ράμπα** και η **Κλίμακα** στον νότιο περίβολο και ο **Πύργος**, στα ίχνη ενός παλιού ρωμαϊκού πύργου.

Οι δομές, καθώς και ο αστικός εξοπλισμός αποτελούν κατασκευές από ξύλο και μέταλλο corten. Το συγκεκριμένο υλικό αποτυπώνει στην επιφάνεια και την υφή του τη φθορά του χρόνου, «συνομιλώντας» έτσι με τα ερείπια των τειχών.

Η περιπλάνηση στον χώρο ολοκληρώνεται στην πλατεία Δημοκρατίας, με τον σχεδιασμό ενός **Visitor's Center**, τοποθετημένου σε υποβαθμισμένο επίπεδο και σε άμεση επαφή με τμήμα των τειχών, εκεί όπου βρίσκεται σήμερα η οκταώροφη πολυκατοικία, της οποίας η απαλλοτρίωση προτείνεται. Πρόκειται για έναν **μικρό μουσειακό**

χώρο που θα συμβάλλει στην ενημέρωση των επισκεπτών για τις ιστορικές φάσεις του χώρου του Τοπ Χανέ.

Η πρόταση επιδιώκει, λοιπόν, να μεταμορφώσει την περιοχή σε έναν **ανοιχτό, ζωντανό και πολυεπίπεδο δημόσιο χώρο**, όπου η μνήμη δεν απομονώνεται, αλλά διατηρείται ενεργή μέσα από την καθημερινή χρήση, την περιπλάνηση, τη στάση και τη συνάντηση. Ο ιστορικός χώρος αντιμετωπίζεται ως **γέφυρα ανάμεσα στο παρελθόν και το παρόν**, ως σκηνικό δράσης και αλληλεπίδρασης που συνυπάρχει αρμονικά με το φυσικό τοπίο και τη σύγχρονη αστική ζωή. Η ένταξή του στον πολεοδομικό ιστό στοχεύει στο να αναδείξει τη διαχρονική του αξία μέσω της βιωμένης εμπειρίας, δημιουργώντας έναν νέο, δυναμικό και ενεργό πυρήνα στο σώμα της πόλης.

Το μέλλον του αστικού χώρου

Η εικόνα του Τοπ Χανέ μπορεί πλέον να αλλάξει. Η λειτουργία της **στάσης του μετρό** (σταθμός «Δημοκρατίας») στο βορειοδυτικό άκρο της περιοχής, καθώς και τα **μελλοντικά έργα στα δυτικά της πόλης** ενισχύουν την προσβασιμότητα και δημιουργούν νέες προοπτικές για τον μετασχηματισμό της. Αυτό καθιστά την παρούσα εργασία ακόμη πιο επίκαιρη.

Παράλληλα, η περίπτωση του Φρουρίου Βαρδαρίου μάς προσφέρει την αφορμή να αναλογιστούμε συνολικά το ζήτημα του

αστικού χώρου στην Ελλάδα.

Έχοντας πλέον ζήσει κάποια χρόνια σε πόλεις της υπόλοιπης Ευρώπης (της Γερμανίας και της Αυστρίας, συγκεκριμένα), κρίνουμε ότι ο ελληνικός ελεύθερος χώρος υπολείπεται σημαντικά σε σχέση με τα πρότυπα άλλων ευρωπαϊκών χωρών.

Το ζήτημα της ποιότητάς του οφείλει να προβληματίσει περισσότερο. Τίθενται, έτσι, ερωτήματα όπως γιατί στην Ελλάδα, όπου οι καιρικές συνθήκες ευνοούν την αξιοποίηση του δημόσιου χώρου σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αυτός δεν βιώνεται ως πραγματικά ελεύθερος και ζωντανός αλλά ως κατακερματισμένος και χαστικός; Γιατί οι διαθέσιμοι χώροι πρασίνου παραμένουν περιορισμένοι και αποκομμένοι μεταξύ τους; Γιατί, ενώ η πόλη αναδεικνύει διαρκώς την πλούσια ιστορική της ταυτότητα με εμφανή ίχνη, όπως τα τείχη της Θεσσαλονίκης, απουσιάζει τελείως η έννοια της αστικής αφήγησης, της περιπλάνησης, του βιώματος;

Με σημείο αναφοράς διαφορετικά παραδείγματα αστικού χώρου, οραματιζόμαστε έναν δημόσιο χώρο που θα αποτελεί ενεργό και αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των ανθρώπων και όχι απλώς έναν χώρο στάσης, αναμονής ή διέλευσης. Βλέπουμε την παρούσα πρόταση ως **αφορμή για έναν γόνιμο προβληματισμό γύρω από τη σημασία του ενεργού αστικού χώρου στην αναβάθμιση της καθημερινότητας και της ποιότητας ζωής στην πόλη μας.** ☁

Χάρτης των Γεύσεων

ΚΡΑΣΙΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

#MapofFlavours2025
#Hartis2025

22nd
edition



29 - 30 NOE
2025

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ
HELEXPO | THESSALONIKI

CONNECT WITH US

f mapofflavours.gr
@ mapofflavours
mapofflavours

www.mapofflavours.gr

Οργάνωση:

Wine Plus
www.wineplus.gr

Χορηγοί επικοινωνίας



Χορηγοί



Αιγίδα



Γιάννης Πλούταρχος

Τραγουδιστής και συνθέτης. Έκατσε σε ένα παγκάκι του Regency Club, στο Hyatt Regency Θεσσαλονίκη. Τέσσερις το απόγευμα, Παρασκευή 17 Οκτωβρίου. Είχε κρύο τσουχτερό και πολλή υγρασία. Φορούσε μαύρες φόρμες.



Ο καιρός δεν ήταν για έξω.

Η υγρασία περόνιαζε κι εκείνος φοβόταν μην κρυώσει. Δύο ώρες πριν είχε φτάσει με αεροπλάνο από Αθήνα, το βράδυ θα εμφανιζόταν –μαζί με την κόρη του, Κατερίνα Κακκοσαίου– στη σκηνή του Vergina Theatro.

Εγγλέζος στο ραντεβού του, διατήρησε την καλή του διάθεση παρότι για τεχνικούς λόγους είχε καθυστερήσει το στήσιμο των καμερών. Επέλεξε τη δεξιά πλευρά στο παγκάκι, πέρασε μόνος του το μικρόφωνο, κάθισε σταυροπόδι. Εξοικειωμένος με όλα. Ευθύς εξαρχής, τον τηλεμετέφερα στο 2008, στην πρεμιέρα του Rex στην Αθήνα, τότε που το φαν κλαμπ του είχε ανάψει καπνογόνα και επί ένα τέταρτο δεν τον άφηνε να τραγουδήσει με τις ιαχές και τους καπνούς. «Το πιστεύεις ότι εκείνη τη σεζόν σπανίως άκουγα τη φωνή μου; Τραγουδούσε συνέχεια ο κόσμος μαζί μου».

Όπως λέει, η ζωή του άλλαξε μέσα σε ένα τρίμηνο, όταν κυκλοφόρησε τον δίσκο «Υπήρχαν όρκοι». Τότε, το 2000, τα κέντρα διασκέδασης λειτουργούσαν έξι-επτά ημέρες την εβδομάδα και κάθε βράδυ 400-500 άτομα περίμεναν υπομονετικά μετά τις τρεις για να βρουν τραπέζι. Τον ρωτάω αν του λείπουν εκείνες οι σκηνές, η αδιαμεσολάβητη επαφή με τους θαυμαστές του – μετά τον κορωνοϊό, δεν επιτρέπεται ο κόσμος να ανεβαίνει στην πίστα. «Όλα αλλάζουν, δεν γίνεται να μείνει ανεπηρέαστη η νύχτα. Τώρα τα μαγαζιά θυμίζουν πιο πολύ κλαμπ. Αυτό που μου κάνει εντύπωση είναι ότι πολλοί πλέον βλέπουν τον καλλιτέχνη μέσα από την κάμερα του κινητού τους, άρα είναι σαν να τον παρακολουθούν πάλι μέσα από μια τηλεόραση», απαντά.

Από τότε που μπήκαν τα παιδιά του στην «αρένα» του τραγουδιού, έχει δεκαπλάσιο άγχος. Τι κι αν λέει ότι δεν μπορεί να τα συμβουλευτεί (καθώς άλλος ο κόσμος πριν, άλλος σήμερα); Τα παροτρύνει, όπως και τους νέους καλλιτέχνες, να είναι άκαμπτα.

Ιστορίες ζωής από γνωστούς κι αγνώστους

Χωρίς φίλτρο.
Κάθε μήνα.
Στο παγκάκι.

Δείτε τη συνέντευξη του Γιάννη Πλούταρχου online, στο **citymagthess.gr**

Σκανάρετε το QR code που ακολουθεί με το smartphone σας, για να παρακολουθήσετε περιεχόμενο από τον υπολογιστή, την ταμπλέτα ή το κινητό σας:



#StoPagkaki

«Καριέρα δεν είναι το ταλέντο αλλά ο τρόπος σκέψης» επιμένει. Με άλλα λόγια, να επιλέγεις τους συνεργάτες σου, να είσαι προσεκτικός στις κινήσεις σου, να μη λοξοδρομήσεις στην πορεία χάριν της επιτυχίας. Εκείνος, που τραγουδά από έξι χρόνων και έφαγε με το κουτάλι τις δυσκολίες της ελληνικής επαρχίας στα Μαυρόγεια Βοιωτίας, έχει επιλέξει να περάσει τη ζωή του με τη Μαρία Παπαδοπούλου, τη σύζυγό του, με την οποία απέκτησαν πέντε παιδιά. «Όλα τα ζευγάρια περνάνε καταστάσεις όχι και τόσο καλές. Δεν μπορεί να είναι όλα ρόδινα. Αλλά, όταν το ποτίζουν και οι δυο ένα δέντρακι, ανθίζει. Αν το ποτίζει μόνον ένας, δεν ανθίζει», καταλήγει.

Και μπορεί να αγνοούνται οι συμβουλές για τη μακροβιότητα των ζευγαριών, υπάρχουν όμως όρκοι. Όρκοι αληθινοί, μιας ζωής μακρινής. Με καπνογόνα και κρεμασμένα πανό αγάπης. 🍷



ΕΝΑ ΜΕΓΑΛΟ «ΜΙΚΡΟ ΘΑΥΜΑ» 12 ΧΛΜ. ΑΠΟ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πολλοί γνωρίζουν την Αμερικανική Γεωργική Σχολή για τα εκλεκτά προϊόντα της, όπως το γάλα, τα αυγά, η γαλοπούλα και το γιαούρτι. Λιγότεροι ξέρουν ότι είναι το μόνο ίδρυμα στην Ελλάδα που προσφέρει όλες τις βαθμίδες εκπαίδευσης — από παιδικό σταθμό έως μεταπτυχιακές σπουδές. Και ακόμη λιγότεροι ότι είναι ένα από τα σημαντικότερα κέντρα έρευνας και καινοτομίας στον αγροδιατροφικό τομέα, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά στην ευρύτερη περιοχή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης. Το Citymag περνά 24 ώρες στη Σχολή, για να βιώσει εκ των έσω αυτό το συγκλονιστικό case study που κάνει περήφανη τη Θεσσαλονίκη.



ΜΙΑ ΙΔΕΑ ΠΟΥ ΑΛΛΑΞΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣ

Μετά από περισσότερο από έναν αιώνα εφαρμογής του οράματος του ιδρυτή της, Dr. John Henry House, η Σχολή παραμένει προσηλωμένη στη δυναμική συνύπαρξη θεωρίας και πράξης σε όλα τα επίπεδα της βιωματικής, περιβαλλοντικής εκπαίδευσης, σήμα κατατεθέν του οργανισμού.



Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή (ΑΓΣ) αποτελεί κέντρο γνώσης, εκπαίδευσης και κοινωνικής προσφοράς. Ο ιδρυτής της, Dr. John Henry House, ήταν ένας πρακτικός ιδεαλιστής που πίστευε ότι η εκπαίδευση πρέπει να απευθύνεται σε ολόκληρο το άτομο: στον νου, στα χέρια και στην ψυχή. Μετά από περισσότερο από έναν αιώνα εφαρμογής του οράματος του ιδρυτή της, η Σχολή παραμένει προσηλωμένη στη δυναμική συνύπαρξη θεωρίας και πράξης σε όλα τα επίπεδα της βιωματικής, περιβαλλοντικής εκπαίδευσης, σήμα κατατεθέν του οργανισμού.

Από το 1904 μέχρι σήμερα, έχει συμβάλει καθοριστικά στη διαμόρφωση της ελληνικής υπαίθρου, μετατρέποντας γενιές νέων σε ολοκληρωμένους επαγγελματίες αλλά και σε υπεύθυνους πολίτες. Από την ίδρυσή της μέχρι και σήμερα είναι μη κερδοσκοπικός εκπαιδευτικός οργανισμός, το οποίο πρακτικά σημαίνει ότι η δραστηριότητά της δεν στοχεύει στη δημιουργία κέρδους για μετόχους ή ιδιοκτήτες αλλά στην ενίσχυση του εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου της. Κάθε οικονομικό πλεόνασμα που προκύπτει από τις δραστηριότητές της επανεπενδύεται για την αναβάθμιση των υποδομών, την ενίσχυση των υποτροφιών,

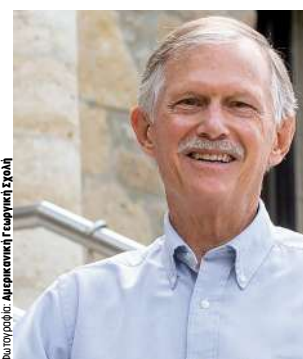
την ανάπτυξη νέων προγραμμάτων σπουδών και τη στήριξη της έρευνας στον αγροδιατροφικό τομέα. Η Σχολή λειτουργεί με αποστολή την προσφορά γνώσης και υπηρεσιών προς όφελος της κοινωνίας, καλλιεργώντας αξίες όπως η υπευθυνότητα, η βιωσιμότητα και η καινοτομία. Παράλληλα, ο μη κερδοσκοπικός χαρακτήρας της ενισχύει τη διαφάνεια, την αξιοπιστία και την προσέγκυση δωρεών και συνεργασιών, καθιστώντας την πρωτοπόρο στην παροχή ποιοτικής εκπαίδευσης που υπηρετεί την πρόοδο της ελληνικής οικονομίας. Σήμερα, είναι ο μοναδικός μη κρατικός οργανισμός που παρέχει όλες τις βαθμίδες εκπαίδευσης του ελληνικού κράτους – από παιδικό σταθμό έως μεταπτυχιακές σπουδές και κέντρο διά βίου μάθησης.

Η Σχολή συνεχίζει να εξελίσσεται. Τα νέα προγράμματά της στην περιβαλλοντική εκπαίδευση, το STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics) και την αγροδιατροφή, η έμφαση στην καινοτομία και οι διεθνείς συνεργασίες την καθιστούν μοναδικό ίδρυμα στην Ελλάδα και τα Βαλκάνια. Η στήριξή της μέσω δωρεών σημαίνει ότι η πόρτα της γνώσης θα παραμείνει ανοιχτή για χιλιάδες νέους. Σε μια εποχή όπου οι προκλήσεις είναι μεγάλες και

ΗΣ



Φωτογράφοι: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Φωτογράφοι: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Dr. Jeff Lansdale

Πρόεδρος Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, η «νοοτροπία ανάπτυξης» δεν είναι σλόγκαν – είναι τρόπος ζωής. Είναι ενσωματωμένη στον τρόπο με τον οποίο οι μαθητές μας προσεγγίζουν τις προκλήσεις, στον τρόπο με τον οποίο οι εκπαιδευτικοί μας σχεδιάζουν μαθησιακές εμπειρίες, καθώς και στους λόγους για τους οποίους οι υποστηρικτές μας συνεχίζουν να συμβάλλουν γενναϊόδωρα στην αποστολή μας. Στην ΑΓΣ δεν εκπαιδεύουμε απλώς τους μαθητές – καλλιεργούμε φορείς αλλαγής. Παρέχουμε μάθηση βασισμένη στην έρευνα, στηρίζουμε την πρακτική εκπαίδευση και διατηρούμε βαθιά πίστη στις δυνατότητες κάθε μαθητή. Και αυτό είναι που θα συνεχίσει να καθοδηγεί την αποστολή μας: βοηθάμε τους νέους να προετοιμαστούν όχι μόνο για επιτυχημένες σταδιοδρομίες αλλά και για ουσιαστικές ζωές. 🌱

οι ανάγκες πιεστικές, η στήριξη ενός μη κερδοσκοπικού οργανισμού με αποδεδειγμένη επιτυχία και κοινωνικό αντίκτυπο είναι επένδυση με σίγουρη απόδοση, η οποία μετρείται σε ανθρώπινες ζωές που αλλάζουν προς το καλύτερο.

Σήμερα βρίσκεται σε εξέλιξη μια μεγάλη καμπάνια ανάπτυξης πόρων, ύψους οκτώ εκατ. ευρώ, με στόχο τη περαιτέρω ενίσχυση του ρόλου της ως περιφερειακού κόμβου καινοτομίας, έρευνας και εκπαίδευσης. Μέσω αυτής, θα δοθεί ακόμη μεγαλύτερη έμφαση στην τεχνολογία, την προστασία του περιβάλλοντος, την κατάρτιση και την ενίσχυση των επαγγελματικών δεξιοτήτων, όπως επίσης και τη δημιουργία βιώσιμων έργων υποδομών.

Η καμπάνια αυτή βασίζεται σε τέσσερις θεματικούς τομείς, σύμφωνα με το στρατηγικό σχέδιο για τα επόμενα πέντε χρόνια:

Κέντρα Ικανοτήτων: αξιολόγηση και βελτίωση των υφιστάμενων υποδομών, συμπεριλαμβανομένων των γεωργικών υποδομών, των συστημάτων άρδευσης και του εξοπλισμού. Επένδυση σε σύγχρονες και βιώσιμες τεχνολογίες γεωργίας για την αύξηση της αποδοτικότητας και τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων. Σύγκλιση των παραδοσιακών με τις σύγχρονες βιώσιμες γεωργικές μεθόδους.

Σχέδιο δράσης για το κλίμα: εφαρμογή ολοκληρωμένης και ολιστικής στρατηγικής –σε ευθυγράμμιση με τους στόχους βιωσιμότητας του Οργανισμού Ηνωμένων Εθνών (ΟΗΕ)– για την αντιμετώπιση της κλιματικής κρίσης. Μείωση του αποτυπώματος άνθρακα και των αποβλήτων, αποτελεσματική διαχείριση υδάτινων πόρων και προώθηση των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας.

Επαγγελματική εκπαίδευση: βελτίωση και επέκταση εκπαιδευτικών προγραμμάτων για μαθητές όλων των ηλικιών, καθώς και για επαγγελματίες στον αγροδιατροφικό τομέα. Δημιουργία εργαστηρίων, εκπαιδευτικών σεμιναρίων και μαθημάτων για σύγχρονες γεωργικές τεχνικές στους τομείς της γεωργίας ακριβείας, της αναγεννητικής γεωργίας, της υδροπονίας και της διαχείρισης αγροτικών επιχειρήσεων.

Ψηφιοποίηση: αναβάθμιση συστημάτων πληροφορικής για την υποστήριξη των μεθοδολογιών διδασκαλίας και έρευνας και προσαρμογή στο τρέχον ψηφιακό τοπίο της αγροδιατροφικής βιομηχανίας. Υποστήριξη και ενδυνάμωση των μαθητών/σπουδαστών και του διδακτικού/διοικητικού προσωπικού, ώστε να αξιοποιήσουν πλήρως τις αξίες των τεχνολογικών επενδύσεων.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, τα μεγάλα πανεπιστήμια και εκπαιδευτικά ιδρύματα βασίζονται στις δωρεές. Στις ΗΠΑ, η κουλτούρα της φιλανθρωπίας αποτελεί θεμέλιο για την εξέλιξη των κορυφαίων σχολών. Με την ίδια φιλοσοφία, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή έχει καταφέρει να καλλιεργήσει αυτήν τη συνείδηση και στην Ελλάδα, φέρνοντας πιο κοντά τους φίλους της σε ένα διεθνές δίκτυο στήριξης. 🌱

Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Δρ. Πέτρος Λεβής

Πρόεδρος
του Συμβουλίου
των Εφόρων
της Αμερικανικής
Γεωργικής Σχολής

Όλοι εμείς –μαθητές, γονείς, εκπαιδευτικοί, έφοροι και δωρητές– αποτελούμε μια δυναμική κοινότητα ανθρώπων που συνεχίζει την ιστορία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. Η εκπαιδευτική φιλοσοφία της, η οποία βασίζεται στη βιωματική μάθηση, έχει μεγαλώσει γενιές επιτυχημένων αποφοίτων, έχει φέρει ανάπτυξη στον αγροδιατροφικό τομέα της χώρας και έχει ανοίξει τον δρόμο για την προώθηση της περιβαλλοντικής συνείδησης. Καθώς προχωράμε μπροστά, συνεχίζουμε να τιμούμε το όραμα του ιδρυτή μας, Dr. John Henry House, με σεβασμό στην αποστολή μας και στους ανθρώπους μας. 🌱

Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή





Το Διοικητικό Συμβούλιο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Πρόεδρος

Petros Levis

Α' Αντιπρόεδρος

Στέφανος Παντελιάδης

Αντιπρόεδροι

Frances Manthos

William L. Richter

Γραμματέας

Sophia S. Hartch

Ταμίας

Barbara K. Heming

Έφοροι

David G. Acker

Deborah Androus

Όλια Αυδή

Θεοδώρα Βαλεντή

Παναγιώτης Γιαταγαντζίδης

Joannie C. Danielides

Keith Dronen

Άννυ Μανιάτη Ευσταθίου

Angelo Lampousis

Θύμης Ευθυμιάδης

Vicki Kyriakos

Φοίβη Λεγάκη

Αντώνης Χατζηγιαννάκης

Γιώργος Μυλωνάς

Κωνσταντίνος Κράββας

Νίκος Πέντζος

Joel S. Post

Christina Kazis Sayare

Peter Schube

William A. Tsacalis

Robert J. Uek

Sharon W. Vaino

Dion Vlachos

Honorary Trustees

Sheila Baird

Peter Bien

John R. Crunkilton

Kim Dooley

Phillip G. Foote

Seth Frank

Dimitri Gondicas

Λορέττα Κωνσταντινίδη

Άννη Λεβή

John C. Lycouris

Daniel M. Morgan

Elaine K. Nelson

Anastasia Pappas

Ailiki Perroti

Gail D. Schoppert

Manita S. Scocimara

Susan Stupin

Robert W. Uek

Κωνσταντίνος Χατζηγιαννάκης

ΕΝΑ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΜΕ ΟΡΑΜΑ ΝΑ ΔΙΑΠΛΑΣΕΙ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΜΕ ΓΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΥΑΙΣΘΗΣΙΕΣ

Η εκπαιδευτική φιλοσοφία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής βασίζεται στην ολιστική ανάπτυξη του ατόμου, με έμφαση στην περιβαλλοντική συνείδηση, την αειφορική γεωργία, την επιχειρηματικότητα και την καινοτομία.

Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή λειτουργεί ως μια ζωντανή κυψέλη μάθησης, όπου η θεωρία συναντά την πράξη και η γνώση συνδέεται άμεσα με την παραγωγή, την έρευνα και την κοινωνία. Η εκπαιδευτική φιλοσοφία της βασίζεται στην ολιστική ανάπτυξη του ατόμου, με έμφαση στην περιβαλλοντική συνείδηση, την αειφορική γεωργία, την επιχειρηματικότητα και την καινοτομία. Οι μαθητές και οι σπουδαστές της Σχολής εκπαιδεύονται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, συμμετέχουν σε ερευνητικά προγράμματα και αποκτούν δεξιότητες που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αγοράς και της βιώσιμης ανάπτυξης. Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή δεν είναι απλώς ένα εκπαιδευτικό ίδρυμα: είναι ένας ζωντανός οργανισμός μάθησης που εμπνέει, εξελίσσει και ενώνει γενιές ανθρώπων με κοινό όραμα: τη δημιουργία ενός καλύτερου, βιώσιμου κόσμου.

Παιδικός Σταθμός

Στόχος της προσχολικής εκπαίδευσης στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή είναι η ομαλή μετάβαση του παιδιού από την οικογενειακή στην κοινωνική ζωή και, ταυτόχρονα, η πρώτη γνωριμία του με το περιβάλλον. Η Σχολή προετοιμάζει τους



Με επίκεντρο τη φύση και το Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα, το πρόγραμμα εστιάζει σε εκπαιδευτικές δραστηριότητες που καλλιεργούν τις αισθήσεις και το ενδιαφέρον για μάθηση, προάγοντας τη γνώση και την κατάκτηση δεξιοτήτων.

μαθητές της ώστε να γίνουν υπεύθυνοι πολίτες του κόσμου, σεβόμενοι το περιβάλλον το οποίο τους φιλοξενεί. Πυρήνας της μάθησης είναι η ίδια η φύση, με ένα διαρκώς εξελισσόμενο, πρότυπο εκπαιδευτικό πρόγραμμα βασισμένο στη βιωματική και περιβαλλοντική αγωγή, που δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ισορροπημένη και ολόπλευρη ανάπτυξη των παιδιών.

Νηπιαγωγείο

Με επίκεντρο τη φύση και το Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα, το πρόγραμμα εστιάζει σε εκπαιδευτικές δραστηριότητες που καλλιεργούν τις αισθήσεις και το ενδιαφέρον για μάθηση, προάγοντας τη γνώση και την κατάκτηση δεξιοτήτων. Το Νηπιαγωγείο, ως φορέας κοινωνικοποίησης του παιδιού εκτός του οικογενειακού πλαισίου, βοηθά στην ολόπλευρη και ισορροπημένη ανάπτυξη των νηπίων σωματικά, νοητικά, συναισθηματικά και κοινωνικά. Μέσα στο μοναδικό φυσικό περιβάλλον της Σχολής, οι μαθητές εξερευνούν και ανακαλύπτουν, αποκτώντας βιώματα που τους βοηθούν να αναπτύξουν ολόπλευρα και ισορροπημένα την προσωπικότητά τους.

Δημοτικό Σχολείο

Αποστολή του Δημοτικού Σχολείου είναι η διαμόρφωση μαθητών με διακριτή περιβαλλοντική αντίληψη, κριτική σκέψη, ευαισθησία, υπευθυνότητα και διευρυμένη γνώση της αγγλικής γλώσσας. Η εφαρμογή μαθητοκεντρικών, διαθεματικών και βιωματικών μεθόδων διδασκαλίας καθώς και η υλοποίηση περιβαλλοντικών και άλλων καινοτόμων προγραμμάτων σε όλες τις τάξεις διαμορφώνουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για ένα σύγχρονο εκπαιδευτικό πλαίσιο υψηλών προδιαγραφών. Ο τρόπος οργάνωσης των βιωματικών δράσεων σε πρότζεκτ –μικρής ή μεγάλης διάρκειας, διαφορετικά για κάθε τάξη– αξιοποιεί τα θετικά στοιχεία από τις κατευθύνσεις που υποδεικνύουν τα αναλυτικά προγράμματα του υπουργείου Παιδείας, ενισχύοντας τη βιωματική προσέγγιση όλων των γνωστικών αντικειμένων και τη μεταξύ τους διεπιστημονική εμπλοκή, και εκμεταλλεύεται στο έπακρο το πλούσιο φυσικό περιβάλλον και τα παραγωγικά τμήματα της Σχολής.

Γυμνάσιο Χασιώτη

Αποστολή του Γυμνασίου Χασιώτη είναι η ακαδημαϊκή υποστήριξη και προετοιμασία των μαθητών για τη συνέχιση των σπουδών τους στο λύκειο, συνδυαζόμενη με βιωματικές δράσεις και εμπειρίες προσανατολισμού, οι οποίες θα βοηθήσουν τα παιδιά να γνωρίσουν τον εαυτό τους και να προχωρήσουν σε κατάλληλες για τους ίδιους μελλοντικές επιλογές. Παρέχεται ενισχυμένη διδασκαλία Μαθηματικών, Φυσικών Επιστημών, Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, Επαγγελματικού Προσανατολισμού και Αγγλικών.

Γενικό Λύκειο

Το Γενικό Λύκειο δίνει έμφαση στην εκπαίδευση STEM. Οι μαθητές, πέρα από τις υψηλές ακαδημαϊκές επιδόσεις, κατακτούν μια υπεύθυνη και θετική στάση ζωής, ενώ το καινοτόμο πρόγραμμα πρακτικής βιωματικής μάθησης στο Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα καλλιεργεί μια συλλογική περιβαλλοντική συνείδηση. Οι απόφοιτοι του Γενικού Λυκείου εισάγονται σε ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα (ΑΕΙ) μετά από πανελλήνιες εξετάσεις ή σε πανεπιστήμια των ΗΠΑ μέσω του προγράμματος «Study USA».

Επαγγελματικό Λύκειο

Το Επαγγελματικό Λύκειο συνδυάζει την παροχή γενικής εκπαίδευσης υψηλού επιπέδου με την προσφορά επαγγελματικών γνώσεων και σύγχρονων δεξιοτήτων στον τομέα της Γεωπονίας, των Τροφίμων και του Περιβάλλοντος.

Η πρόσθετη απογευματινή «Πρακτική Άσκηση» είναι ένα μοναδικό σε όλη τη χώρα πρόγραμμα βιωματικής μάθησης. Κύριος σκοπός της πρακτικής εκπαίδευσης είναι να εμπλουτίσει την εκπαίδευση του πρωινού ακαδημαϊκού προγράμματος του υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων (θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση) με την πρακτική εφαρμογή και την παραγωγική διαδικασία.

ΙΣΑΕΚ

Η Ιδιωτική Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης

(ΙΣΑΕΚ) της Σχολής προσφέρει εφαρμοσμένη επαγγελματική κατάρτιση σε ειδικότητες αιχμής στους βασικότερους κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Σκοπός της είναι να προσφέρει σπουδές στην εφαρμογή των τεχνολογιών μέσα από επιλεγμένες ειδικότητες του αγροδιατροφικού τομέα, ώστε οι σπουδαστές να γνωρίσουν, να κατανοήσουν και να εφαρμόσουν καινοτόμες και ορθές πρακτικές βελτιστοποίησης της αγροτικής παραγωγής σε επίπεδο τελικού ποιοτικού προϊόντος, αναπτύσσοντας παράλληλα περιβαλλοντική συνείδηση.

Στο πλαίσιο της προσφέρονται οι εξής ειδικότητες:

Τεχνικός Συντήρησης και Επισκευής Γεωργικών Μηχανημάτων.
Στέλεχος Εμπορίας, Διαφήμισης και Προώθησης Προϊόντων (Marketing).
Στέλεχος Υπηρεσιών Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics).
Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας.
Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων.
Διαχειριστής Γεωργοκτηνοτροφικών Εκμεταλλεύσεων.
Τεχνικός Αμπελουργίας και Οινολογίας.
Τεχνικός Δενδροκομίας και Εναλλακτικών Δενδρωδών.
Διαχειριστής Συστημάτων Εκτροφής Αγροτικών Ζώων.
Τεχνικός Ελαιοκομίας.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους, οι απόφοιτοι λαμβάνουν βεβαίωση επαγγελματικής κατάρτισης (ΒΕΚ) και, μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ) λαμβάνουν δίπλωμα επαγγελματικής ειδικότητας εκπαίδευσης και κατάρτισης επιπέδου 5 (σύμφωνα με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων).

Perrotis College

Το τριτοβάθμιο τμήμα της Σχολής ιδρύθηκε το 1996 μέσω δωρεάς της κυρίας Αλίκης Περρωτή στη μνήμη του συζύγου της, Δημήτρη Περρωτή. Το Perrotis College προετοιμάζει τους σπουδαστές του ώστε να αναλάβουν ηγετικές θέσεις στη διοίκηση επιχειρήσεων αγροδιατροφικού τομέα, την τεχνολογία τροφίμων, τη γεωργία ακριβείας και τη διατήρηση φυσικών πόρων. Αποστολή του είναι να εκπαιδεύσει νέους και ενήλικες, ώστε να καταρτιστούν επαγγελματικά στις τελευταίες εξελίξεις στον τομέα της γεωργίας, του περιβάλλοντος και των επιστημών ζωής.

Το Perrotis College προσφέρει τετραετή προπτυχιακά προγράμματα στις ακόλουθες πέντε ειδικότητες:

Διεθνής Επιχειρηματικότητα.
Αειφορική Γεωργία και Διαχείριση.
Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων.
Ψηφιακό Μάρκετινγκ.

Περιβαλλοντική Επιστήμη (υλοποιείται χάρη στην πολύτιμη στήριξη του Κοινωφελούς Ιδρύματος Αθανασίου και Μαρίνας Μαρτίνου).

Όλα τα προγράμματα δίνουν ιδιαίτερη έμφαση στην εφαρμοσμένη έρευνα και την καινοτομία. Στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και τα εργαστήρια με άρτιο τεχνολογικό εξοπλισμό, οι σπουδαστές έχουν τη μοναδική δυνατότητα να συμμετέχουν ενεργά στο ερευνητικό έργο των καθηγητών τους, αποκομίζοντας πολλαπλά οφέλη τόσο σε ακαδημαϊκό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο.

Η Σχολή Μεταπτυχιακών Σπουδών του Perrotis College προσφέρει προγράμματα στις εξής ειδικότητες:

Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρήσεων στον Τομέα των Τροφίμων.
Μάρκετινγκ στον Αγροδιατροφικό Τομέα.
Αειφορική Γεωργία και Διαχείριση.

Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται αποκλειστικά στην αγγλική γλώσσα.

Το Perrotis College έχει πιστοποίηση από τον φορέα New England Commission of Higher Education (NECHE) και από το Cardiff Metropolitan University. 🌐



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Το Γενικό Λύκειο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής δίνει έμφαση στην εκπαίδευση STEM. Οι μαθητές, πέρα από τις υψηλές ακαδημαϊκές επιδόσεις, κατακτούν μια υπεύθυνη και θετική στάση ζωής, ενώ το καινοτόμο πρόγραμμα πρακτικής βιωματικής μάθησης στο Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα καλλιεργεί μια συλλογική περιβαλλοντική συνείδηση.

Εκείνοι που προτίμησαν
τη βιωματική μάθηση

ΟΛΟΙ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Μαθητές, σπουδαστές
και γονείς εξηγούν
στο Citymag γιατί δίνουν
ψήφο εμπιστοσύνης
στην Αμερικανική Γεωργική
Σχολή.



Κώστας Κράββας

Γονέας μαθητή, απόφοιτος, δωρητής και Έφορος

Η Σχολή είναι μεγάλος σταθμός στη ζωή μου. Με βοήθησε να δω με άλλο μάτι τον κόσμο, μου δημιούργησε κλίμακα και μέτρο. Πήρα εφόδια, γνώσεις και αξίες. Όπως μια μάνα που ετοιμάζει τη βαλίτσα του παιδιού της βλέποντας μέσα ότι αυτή νομίζει χρήσιμο, έτσι και η Σχολή φρόντισε να βάλει στη δική μου πράγματα που ακόμη και σήμερα μου είναι πολύτιμα. 🌱



Αγγελική Κουρμουλάκη

Εικαστικός, γονέας μαθητή

Το παιδί μας, έχοντας συνυφάνει τη ζωή του με τη Σχολή εδώ και δεκαπέντε χρόνια, αποθησαύρισε έναν πλούτο πολυδιάστατων βιωμάτων. Μέσα από δημιουργικές και κοινοτικές εμπειρίες, εκπαιδευτικές προκλήσεις και εμπνευσμένους δασκάλους, διέυρυνε το πνεύμα του, δυνάμωσε τον χαρακτήρα του, ανέπτυξε δεξιότητες και φιλίες. Κυρίως, απορρόφησε τη σεμνότητα και την ευαισθησία που προσφέρει η φροντίδα της γης. 🌱



Δημήτρης Παζάρας

Γονέας μαθητή στο Γυμνάσιο Χασιώτη

Η επιλογή του Γυμνασίου Χασιώτη ήταν απόφαση της κόρης μας, την οποία στηρίξαμε. Το ξεχωρίσαμε για το περιβάλλον, τις εγκαταστάσεις, το «οικογενειακό» κλίμα, την εξατομικευμένη ενασχόληση και την προετοιμασία για αμερικανικά πανεπιστήμια. Η κόρη μας διατηρεί την άριστη πορεία της, ξεπερνώντας δυσκολίες με την αμέριστη στήριξη καθηγητών και διοίκησης. Μας εντυπωσιάζει η ισορροπία αποτελεσματικότητας και φιλικού κλίματος, εντός αυστηρών ορίων. 🌱



Θεόφιλος Παπαδόπουλος

Πρόεδρος Συλλόγου Γονέων του Δημοτικού Σχολείου

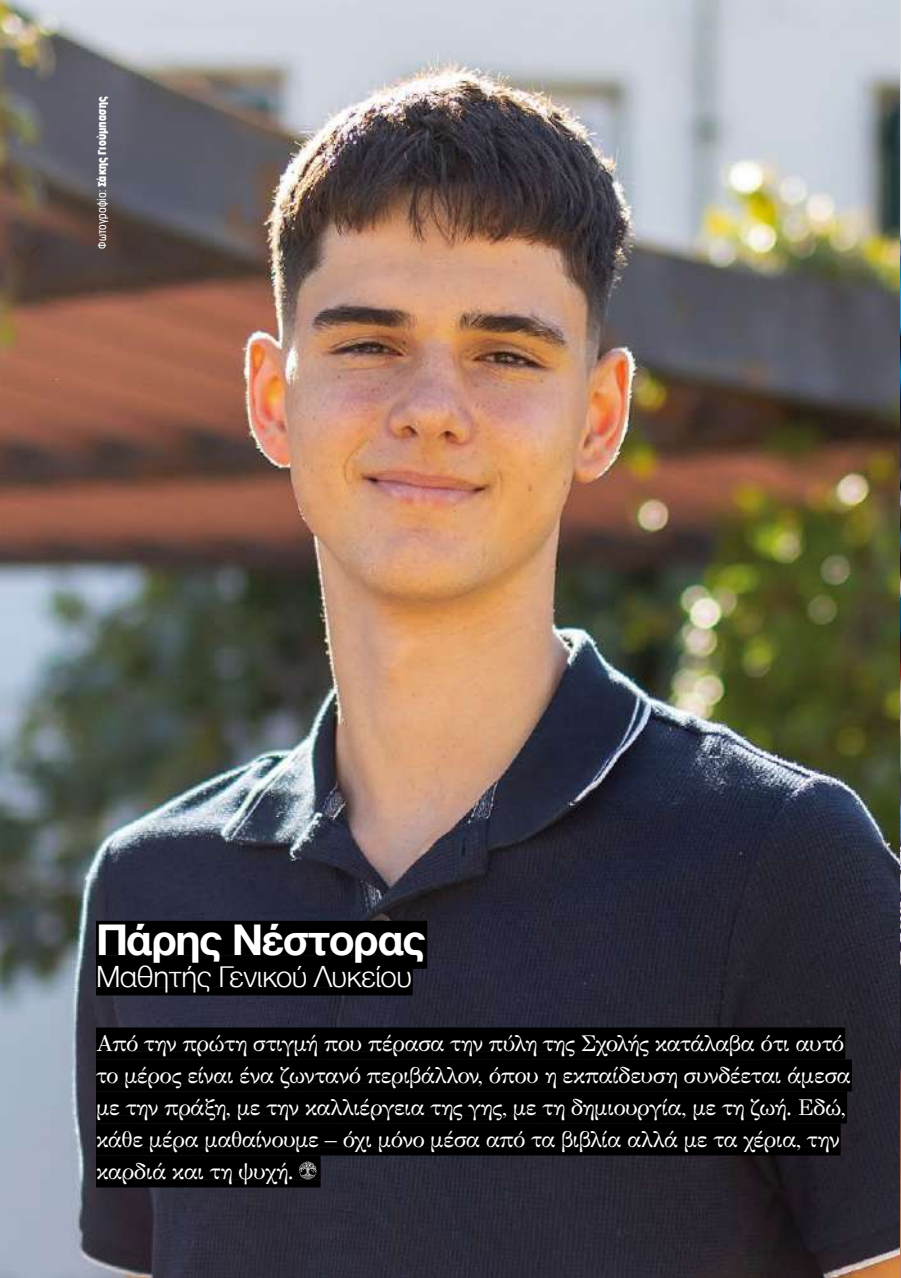
Το δημοτικό σχολείο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής προσφέρει μια μοναδική βιωματική εκπαίδευση που καλλιεργεί τη γνώση, τη δημιουργικότητα και τον σεβασμό προς το περιβάλλον. Εκπαιδευτικοί με όρεξη και αγάπη, εμπνέουν τα παιδιά, ενώ παράλληλα τα βοηθούν να αναπτύξουν αξίες ζωής και τα προετοιμάζουν να γίνουν υπεύθυνοι, ευαισθητοποιημένοι και ενεργοί πολίτες του αύριο. 🌱

The Magazine — Cover story

citymag N° 093 — Νοέμβριος 2025

Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή





Πάρης Νέστορας
Μαθητής Γενικού Λυκείου

Από την πρώτη στιγμή που πέρασα την πύλη της Σχολής κατάλαβα ότι αυτό το μέρος είναι ένα ζωντανό περιβάλλον, όπου η εκπαίδευση συνδέεται άμεσα με την πράξη, με την καλλιέργεια της γης, με τη δημιουργία, με τη ζωή. Εδώ, κάθε μέρα μαθαίνουμε – όχι μόνο μέσα από τα βιβλία αλλά με τα χέρια, την καρδιά και τη ψυχή. 🌱



Δανιήλ Μιχαλόπουλος
Σπουδαστής ΙΣΑΕΚ

Η ειδικότητα «Τεχνικός Συντήρησης και Επισκευής Γεωργικών Μηχανημάτων» είναι μια πολύ καλή επιλογή για όποιον θέλει να λάβει εξειδικευμένες θεωρητικές γνώσεις και πολυδιάστατη πρακτική άσκηση πάνω στον τομέα της συντήρησης γεωργικών μηχανημάτων. Είναι ένας τομέας που δεν σταματά να εξελίσσεται τεχνολογικά τα τελευταία χρόνια. Το ενδιαφέρον μου για τις μηχανολογικές εφαρμογές και τα γεωργικά μηχανήματα με οδήγησε στο συγκεκριμένο τμήμα. 🌱



Φρύνη Τζήκα
Μαθήτρια Γενικού Λυκείου

Για εμένα, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή δεν αποτελεί αποκλειστικά και μόνον ένα σχολείο αλλά ένα περιβάλλον στο οποίο καθηγητές και μαθητές είναι συνοδοιπόροι στο ταξίδι της μάθησης. Μέσω των εργαστηρίων, των δράσεων και της πρακτικής άσκησης είχα την ευκαιρία να διευρύνω τους ορίζοντές μου, να βιώσω ξεχωριστές εμπειρίες και να διαμορφώσω σχέσεις και φιλίες που θα διατηρήσω για μια ζωή. 🌱



Παντελής Νταμάγκας
Μαθητής Επαγγελματικού Λυκείου

Είναι ένα σχολείο, το οποίο, μέσω της εκπαιδευτικής δραστηριότητας που αναπτύσσεται στο πανέμορφο –και υγιές για τον μαθητή– campus του, προσφέρει ξεχωριστές γνώσεις, ευκαιρίες και, πάνω απ' όλα, μοναδικές εμπειρίες. Με ενέπνευσε να δώσω τον καλύτερο εαυτό μου σε κάθε στάδιο εξέλιξης, ώστε να αξιοποιήσω και να εκμεταλλευτώ την πολύτιμη ευκαιρία που μου δόθηκε: να είμαι μαθητής της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. 🌱

The Magazine — Cover story

citymag № 093 — Νοέμβριος 2025

Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή





Νίκος Δαμίρης
Σπουδαστής Perrotis College

Γνωρίζω από πρώτο χέρι την εξαιρετική εκπαιδευτική δουλειά που γίνεται και το υψηλό επίπεδο γνώσης στη Σχολή. Αν και πέρασα τέταρτος στο τμήμα Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, επέλεξα να συνεχίσω τις σπουδές μου στο Perrotis College, χάρη σε υποτροφία του Ιδρύματος Μαρία Τσάκος. Ήταν μια ξεκάθαρα συνειδητή επιλογή. 🌱



Τζάκι Γουάνγκ
Σπουδαστής Perrotis College

Ως διεθνής σπουδαστής, επέλεξα το Perrotis College για την ακαδημαϊκή του ποιότητα και την πρακτική προσέγγιση στη μάθηση. Το campus είναι καταπράσινο και εξοπλισμένο με κοιτώνες, εκπαιδευτικό αγρόκτημα, γυμναστήριο, γήπεδο ποδοσφαίρου και γήπεδο μπάσκετ. Όλα αυτά προσφέρουν μια μοναδική σπουδαστική εμπειρία. Το συνιστώ ανεπιφύλακτα σε όποιον αναζητά βιωματική μάθηση, ένα διεθνές περιβάλλον και, φυσικά, προσωπική ανάπτυξη. 🌱

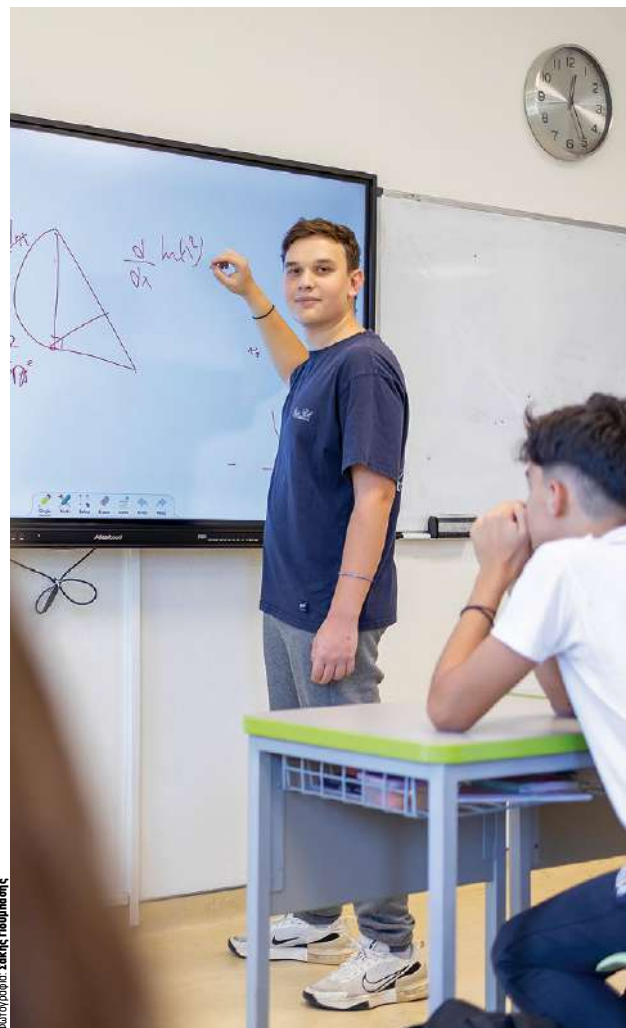
Πού και πώς ζει, με τι ασχολείται,
πώς διασκεδάζει, πώς αποφορτίζεται
ένας μαθητής στην ΑΓΣ

ΠΩΣ ΚΥΛΑ ΕΝΑ 24ΩΡΟ ΣΤΗ ΣΧΟΛΗ;

Αυτόπτης μάρτυρας: Η ημέρα στο campus της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής αρχίζει νωρίς για τον 17χρονο υπότροφο (και οικότροφο) μαθητή του Γενικού Λυκείου Αλέξανδρο Τζιώρα. Το Citymag τον συνάντησε και πέρασε μαζί του ένα εικοσιτετράωρο – και, πιστέψτε μας: η ζωή στο Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα είναι τόσο ενδιαφέρουσα όσο φαντάζεστε.

Γεννημένος και μεγαλωμένος στην Αθήνα, είχε από μικρός την επιθυμία να φοιτήσει στη Σχολή. Σήμερα ζει το όνειρό του, συμμετέχοντας ενεργά σε όλες τις πτυχές της εκπαιδευτικής και κοινοτικής ζωής.

Η ημέρα του αρχίζει με την **πρωινή συγκέντρωση** των μαθητών, όπου ενημερώνεται για τις δραστηριότητες και μοιράζεται στιγμές με τους συμμαθητές του. Στη συνέχεια, παρακολουθεί **τα μαθήματα του Λυκείου**, συμμετέχοντας με ενδιαφέρον και συνέπεια στην εκπαιδευτική διαδικασία. Μετά το σχολείο, σιτίζεται **στο εστιατόριο της Σχολής**, όπου απολαμβάνει ισορροπημένα γεύματα – με βάση τα προϊόντα του Εκπαιδευτικού Αγροκτήματος – μαζί με τους υπόλοιπους οικότροφους. Το απόγευμα ο Αλέξανδρος φοράει τη φόρμα του και κατευθύνεται στα θερμοκήπια, συμμετέχοντας στο **πρόγραμμα πρακτικής άσκησης**. Εκεί, μαθαίνει να φροντίζει τις καλλιέργειες, να παρατηρεί τις συνθήκες ανάπτυξης και να συνεργάζεται με τους υπεύθυνους του Αγροκτήματος. Ακολουθεί εντατικό **διάβασμα στην εστία** όπου διαμένει, ενώ η ημέρα του ολοκληρώνεται με **άσκηση στο γυμναστήριο** της Σχολής, όπου εκτονώνεται και φροντίζει τη φυσική του κατάσταση. 🏋️



Φωτογραφία: Σάκης Γκούμασης

Ωρα 12:20
Μάθημα στην τάξη του Λυκείου.



Φωτογραφία: Σάκης Γκούμασης

Ωρα 18:30
Έφτασε η ώρα για διάβασμα στην εστία.



Ωρα 14:10

Ισορροπημένο γεύμα στο εστιατόριο της Σχολής, με προϊόντα του Εκπαιδευτικού Αγροκτήματος.

Ωρα 16:20

Συμμετοχή στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στα θερμοκήπια της Σχολής.



Ωρα 19:45

Αποφόρτιση με μπάσκετ και ασκήσεις στο γυμναστήριο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.

Το μέλλον της τροφής σχεδιάζεται στη Θεσσαλονίκη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝΤΑ ΣΗΜΕΡΑ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΘΑ ΒΑΖΟΥΝ ΑΥΡΙΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΑΣ

Τι καθιστά την Αμερικανική Γεωργική Σχολή έναν από τους κορυφαίους οργανισμούς έρευνας και καινοτομίας στον αγροδιατροφικό τομέα στην Ελλάδα και στην ευρύτερη περιοχή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης.

ΑΣ

ΜΕ

Ε

Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Εκπαιδευτικό-Ερευνητικό Αγρόκτημά της αποτελούν σήμερα μία από τις πιο δυναμικές εστίες έρευνας και καινοτομίας στον αγροδιατροφικό τομέα στην Ελλάδα και την ευρύτερη περιοχή της Νοτιοανατολικής Ευρώπης. Το Αγρόκτημα είναι ένα ενεργό εργαστήριο, όπου μαθητές όλων των ηλικιών κάνουν πρακτική άσκηση στην αγροτική παραγωγή, τη ζωική παραγωγή, την αγροτική οικονομία, τη διαχείριση φυσικών πόρων και την τεχνολογία τροφίμων και ποτών. Κάθε χρόνο, χιλιάδες αγρότες, μαθητές, φοιτητές πανεπιστημίου και άλλοι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να παρατηρήσουν, να συμμετάσχουν και να μάθουν. Αποτελείται από τα τμήματα του Βουστασίου-Γαλακτοκομείου, του Πτηνοτροφείου και της Φυτικής Παραγωγής.

Τα προϊόντα

Γάλα πλήρες και γάλα με χαμηλά λιπαρά • Παραδοσιακό γιαούρτι • Στραγγισμένο γιαούρτι πλήρες και ελαφρύ • Ημίσκληρο τυρί τετράμηνης ωρίμανσης • Αυγά Ω3 • Αυγά αχυρώνα Ω3. Στο κατάστημα πώλησης προϊόντων του Αγροκτήματος, το οποίο βρίσκεται εντός του campus της Σχολής, ο καταναλωτής μπορεί, επιπλέον, να βρει: Χυλοπίτες • Τραχανά • Λάδι • Αρωματικά φυτά • Κριθράκι • Ξινόμαυρο κρασί • Γαλοπούλες • Βούτυρο

• Ξύδι • Τοίπουρο. Τα έσοδα από τις πωλήσεις των εξαιρετικής ποιότητας γαλακτοκομικών, πτηνοτροφικών και φυτικών προϊόντων του Αγροκτήματος στηρίζουν το πρόγραμμα υποτροφιών του ιδρύματος.

Με ιστορία που ξεπερνά τον έναν αιώνα και με αποστολή που εστιάζει στη σύνδεση της εκπαίδευσης με την πράξη, η Σχολή έχει καταφέρει να διαμορφώσει μια ισχυρή ταυτότητα: συμβάλλει στη βιώσιμη αγροτική ανάπτυξη και κατέχει πρωταγωνιστικό ρόλο σε ζητήματα έρευνας και παραγωγής νέων προϊόντων, που απαντούν στις ανάγκες του αύριο.

Δεν είναι τυχαίο ότι η Αμερικανική Γεωργική Σχολή έχει συνδεθεί ιστορικά με πρωτοπορίες που καθόρισαν την πορεία της ελληνικής αγροδιατροφής. Η πρώτη παστερίωση γάλακτος στην Ελλάδα πραγματοποιήθηκε στις εγκαταστάσεις της, θέτοντας τις βάσεις για την ασφάλεια και την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων. Αργότερα, η παραγωγή αυγών εμπλουτισμένων με Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα αποτέλεσε επίτευγμα ερευνητικής συνεργασίας με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ), προσφέροντας στους καταναλωτές ένα προϊόν με αποδεδειγμένα οφέλη για την υγεία. Πρόκειται για παραδείγματα που αποτυπώνουν τον τρόπο με τον οποίο η έρευνα, η συνεργασία και η καινοτομία μεταφράζονται σε άμεσο κοινωνικό και οικονομικό αντίκτυπο. 🌱

Ψηφιακός μετασχηματισμός και βιώσιμη γεωργία

Το σπουδαίο ερευνητικό έργο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής μέσω του HUB καινοτομίας της.



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Μέσω του Κόμβου Καινοτομίας της (HUB ΑΓΣ), η Σχολή συμμετέχει σε πολυάριθμα εθνικά και ευρωπαϊκά έργα. Αναπτύσσει και υλοποιεί δράσεις που ενισχύουν την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής γεωργίας και υποστηρίζουν τη βιώσιμη ανάπτυξη και προωθούν τη μετάβαση στη Γεωργία Ακριβείας και την Κυκλική Βιοοικονομία.

Μέσα από έργα όπως τα Recharging Youth και Little Green Farmers, εκπαιδεύει νέους και παραγωγούς, δημιουργεί θεματικές ομάδες και αναπτύσσει προγράμματα κατάρτισης που ενισχύουν τις δεξιότητες και συμβάλλουν στην αναγέννηση του αγροτικού τομέα. Παράλληλα, με έργα όπως τα Smart Farming, Biocircular, TrustTrace, Prespa Beans και Rodhope Stevia, εισάγει τεχνολογίες αιχμής (όπως αισθητήρες, UAV και συστήματα ιχνηλασιμότητας DNA και ισοτοπικών προφίλ), μειώνοντας τις εισροές και ενισχύοντας την ποιότητα των προϊόντων.

Στον τομέα των εξειδικευμένων καλλιεργειών, έργα όπως τα Thriving Land, O'SAVE, Optima και Elaiorama στηρίζουν παραγωγούς σε αρωματικά φυτά, ελιές, φασόλια, ακρόδρυα, αμπέλια και στέβια, προωθώντας νέες τεχνικές και πιστοποιημένη ποιότητα.

Στη ζωική παραγωγή, τα έργα Mountain Meat, Digi Meat και Pro-LAMB αναδεικνύουν τις ελληνικές, αυτόχθονες φυλές βοοειδών και προβάτων, ενισχύοντας την προστιθέμενη αξία και τη βιοποικιλότητα μέσω

τεχνολογιών ακριβείας.

Ο ψηφιακός μετασχηματισμός και η κυκλική οικονομία αποτελούν, επίσης, βασικούς πυλώνες δράσης. Στα έργα InoFA cluster, DigiAgriFood και BBioNets, αναπτύσσει ψηφιακές υποδομές, ενισχύει την ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή και προωθεί την κυκλική χρήση βιομάζας, δημιουργώντας κόμβους καινοτομίας και μεταφοράς γνώσης. Η αγροδιατροφή συνδέεται με άλλους τομείς μέσω έργων όπως τα SANI, PATMOS, CRETA Vegetables και Enoia Meta, ενισχύοντας τη σχέση της γεωργίας με τον τουρισμό, την κοινωνική επιχειρηματικότητα και την τοπική ανάπτυξη. Παράλληλα, έργα όπως τα NextFood, EnCycLEd, AGRI-SOCIAL και CIPHEREngine προωθούν νέα μοντέλα εκπαίδευσης, ψηφιακές δεξιότητες και κοινωνική καινοτομία, με έμφαση στην κυβερνοασφάλεια, το STEM και την αγροτική επιχειρηματικότητα.

Τέλος, στον τομέα του περιβάλλοντος και της βιοποικιλότητας, το HUB της ΑΓΣ συμμετέχει σε έργα όπως τα ECHO, INSPIRE και Stevia-PRO, ενσωματώνοντας μεθοδολογίες για τη διατήρηση εδαφών, οικοσυστημάτων και τοπικών ποικιλιών, συμβάλλοντας στην πράσινη μετάβαση του αγροδιατροφικού τομέα. Με την πολυεπίπεδη συμμετοχή του, έχει καθιερωθεί ως σημείο αναφοράς για την εφαρμογή καινοτόμων λύσεων, ενισχύοντας τη βιώσιμη ανάπτυξη, την κοινωνική συνοχή και τον ψηφιακό μετασχηματισμό της υπαίθρου. 🌱



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Πρωτοπορία στην έρευνα και την καινοτομία της αγροδιατροφής

Η έρευνα είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την καινοτομία, την αγορά εργασίας και την άμεση εφαρμογή στο πεδίο στις εγκαταστάσεις του Perrotis College.

Η έρευνα αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του Perrotis College ακολουθώντας μια ολιστική προσέγγιση στον αγροδιατροφικό κλάδο. Μέλη του διδακτικού προσωπικού είναι επαγγελματίες με πολυετή εμπειρία ή/και στελέχη σε μεγάλες εταιρείες του κλάδου, προσφέροντας στους σπουδαστές απευθείας σύνδεση με τις τελευταίες τάσεις αλλά και τις απαιτήσεις του κλάδου. Η έρευνα –όπως και η εκπαιδευτική εμπειρία– είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την καινοτομία, την αγορά εργασίας και την άμεση εφαρμογή στο πεδίο. Η ερευνητική δραστηριότητα καλύπτει ένα ευρύ φάσμα θεμάτων – από τη φυτική και ζωική παραγωγή έως τη διαχείριση πόρων, τη βιωσιμότητα και τη διατροφή. Το προσωπικό, οι ερευνητές και οι σπουδαστές εργάζονται σε υπερσύγχρονα εργαστήρια και πιλοτικές μονάδες, εφαρμόζοντας μεθόδους αιχμής στη Βιοτεχνολογία, τη Μικροβιολογία Τροφίμων, τη Γεωργία Ακριβείας και την Ανάλυση Δεδομένων.

Το Τμήμα Αειφορικής Γεωργίας και Διαχείρισης πρωτοπορεί στην καινοτομία στον γεωργικό τομέα, αναπτύσσοντας λύσεις που ενισχύουν τη βιωσιμότητα, την αποδοτικότητα και την ανταγωνιστικότητα της σύγχρονης γεωργίας. Η έρευνα στην Γεωργία Ακριβείας επικεντρώνεται στη χρήση drones (Συστήματα μη Επανδρωμένων Αεροσκαφών – ΣμηΕΑ) και ειδικών λογισμικών σε συνδυασμό με εργαλεία τηλεπισκόπησης, για τη δημιουργία εξειδικευμένων χαρτών λίπανσης, φυτοπροστασίας και χαρτών απόδοσης για την ορθολογική εφαρμογή διαφυλικών λιπασμάτων και βιοδιεγερτών, με στόχο την βέλτιστη διαχείριση των καλλιεργειών και τον περιορισμό των εισροών. Σε ό,τι αφορά την Αναγεννητική Γεωργία και τη Γεωργία του Άνθρακα, εστιάζεται στην εφαρμογή πρακτικών όπως τα φυτά εδαφοκάλυψης, η μειωμένη ή μη κατεργασία του εδάφους, η χρήση βιοδιεγερτών, οργανικών

λιπασμάτων και μικροβιακών βελτιωτικών εδάφους, καθώς και βιολογικές μέθοδοι φυτοπροστασίας. Παράλληλα, δίνεται έμφαση στην ενίσχυση της γονιμότητας και της ποιότητας του εδάφους, με στόχο την αύξηση της παραγωγικότητας και της βιωσιμότητας των αγροτικών συστημάτων, τη μείωση των εισροών και τη δέσμευση άνθρακα για τον μετριασμό της κλιματικής αλλαγής.

Στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος HORIZON, το Perrotis College αποτελεί κύριο στέλεχος ενός Carbon Farming Living Lab (LILAS4SOILS), όπου εφαρμόζει και αξιολογεί πρακτικές Αναγεννητικής Γεωργίας, ενώ αναπτύσσει μεθοδολογίες για τον αξιόπιστο υπολογισμό της δέσμευσης άνθρακα στο έδαφος, αξιοποιώντας το διαπιστευμένο εργαστήριο αναλύσεων του. Τέλος, αναπτύσσονται καινοτόμα υδροπονικά συστήματα με επιπλέοντες δίσκους και τεχνολογία θρεπτικού φιλμ (Nutrient Film Technique – NFT), καθώς και νέα υποστρώματα για θερμοκηπιακές καλλιέργειες. Σε συνδυασμό με τη χρήση δύο καινοτόμων τεχνολογιών, του εμπλουτισμού του νερού με νανοφυσαλίδες και ειδικής συσκευής που εκπέμπει εναλλασσόμενο ηλεκτρικό πεδίο, τα συστήματα αυτά μειώνουν τα προβλήματα αλατότητας και αυξάνουν την απόδοση και την ποιότητα των καλλιεργειών.

Στο τελευταίο έτος των προπτυχιακών σπουδών αλλά και στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα, οι σπουδαστές στον κλάδο της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων καλούνται να αξιοποιήσουν τη γνώση και τις δεξιότητες όλων των προηγούμενων ετών στην παρασκευή ενός νέου, καινοτόμου προϊόντος που να καλύπτει τις τάσεις της αγοράς. Η σύλληψη της ιδέας και η παρασκευή και ανάλυση πραγματοποιούνται από τους φοιτητές στα σύγχρονα εργαστήρια ανάπτυξης νέων προϊόντων. Με τον συγκεκριμένο τρόπο, οι σπουδαστές

κατανοούν σε βάθος τις απαιτήσεις ανάπτυξης νέων προϊόντων – από την επιλογή των πρώτων υλών και της επεξεργασίας μέχρι τον τρόπο διάθεσης και αποθήκευσης ενός οργανοληπτικά αποδεκτού προϊόντος. Η έρευνα του τμήματος εκτείνεται σε ένα ευρύ πλαίσιο θεμάτων – από την ολιστική αξιοποίηση των παραπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων ως τον χαρακτηρισμό προϊόντων ιδιαίτερης προστιθέμενης αξίας για την ελληνική αγορά. Η διερεύνηση της επίδρασης των αγρονομικών πρακτικών και των συνθηκών παραγωγής και αποθήκευσης στα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου από ελληνικές ποικιλίες αποτελεί ένα πεδίο ιδιαίτερου ενδιαφέροντος, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εφαρμογή τεχνικών επιταχυνόμενης παλαίωσης σε προϊόντα που επιδέχονται βελτίωσης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους με την πάροδο του χρόνου. Ακολουθώντας τις απαιτήσεις των καταναλωτών, γίνεται έρευνα για τη χρήση φυσικών αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ουσιών, με στόχο τη δημιουργία μιας «καθαρής» ετικέτας, ενώ ταυτόχρονα μελετώνται η ανάπτυξη και ο χαρακτηρισμός βιοαποικοδομήσιμων υλικών συσκευασίας. Παράλληλα, σε συνεργασία με το υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ (USDA), τμήμα του οποίου φιλοξενείται στις εγκαταστάσεις του Κολεγίου, μελετάται η επίδραση της χρήσης εντόμων ως ζωοτροφής στα χαρακτηριστικά του κρέατος.

Καθώς το επιστέγασμα της σπουδαστικής πορείας είναι η πτυχιακή εργασία, που πάντοτε περιλαμβάνει εργαστηριακή έρευνα, όλοι οι σπουδαστές εμπλέκονται στις ερευνητικές δραστηριότητες. Η ευελιξία, η κριτική ικανότητα και η διευρυμένη αντίληψη των αποφοίτων, που κατακτώνται μέσω αυτής της διαδικασίας, τους ξεχωρίζουν και τους καθιστούν περιζήτητους σε μεγάλες εταιρείες στην Ελλάδα και το εξωτερικό. 🌱

ΓΙΝΕ ΚΙ ΕΣΥ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΑΛΛΑΓΗΣ! ΣΤΗΡΙΞΕ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ



Χωρίς την ανιδιοτελή προσφορά χιλιάδων δωρητών –μικρών και μεγάλων– η Σχολή δεν θα μπορούσε να συνεχίσει απρόσκοπτα το έργο της. Από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα, η γενναιοδωρία ανθρώπων που πίστεψαν στο όραμά της υπήρξε κινητήρια δύναμη για την εξέλιξή της. Και παραμένει, έναν αιώνα αργότερα, το ίδιο κρίσιμη.

Η δωρεά δεν είναι απλώς μια πράξη γενναιοδωρίας. Είναι ένας σπόρος που φυτεύεται σήμερα, για να καρποφορήσει αύριο. Στην περίπτωση της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, ενός ιστορικού ιδρύματος με περισσότερα από 120 χρόνια ζωής, κάθε δωρεά μεταφράζεται σε γνώση, σε ευκαιρία, σε μέλλον. Πρόκειται για μια κίνηση που ξεπερνά το ατομικό όφελος και αγγίζει το συλλογικό καλό: το καλό της ελληνικής υπαίθρου, της περιβαλλοντικής συνείδησης, της αγροδιατροφής, της νέας γενιάς.

Στο κέντρο της μακράς πορείας της βρίσκεται η έννοια της δωρεάς. Χωρίς την ανιδιοτελή προσφορά χιλιάδων δωρητών –μικρών και μεγάλων– η Σχολή δεν θα μπορούσε να συνεχίσει απρόσκοπτα το έργο της. Από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα, η γενναιοδωρία ανθρώπων που πίστεψαν στο όραμά της υπήρξε κινητήρια δύναμη για την εξέλιξή της. Και παραμένει, έναν αιώνα αργότερα, το ίδιο κρίσιμη.

Η αξία της δωρεάς στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή δεν μετριέται μόνο σε ευρώ ή δολάρια: μετριέται σε ζωές που αλλάζουν, σε κοινωνίες που εξελίσσονται, σε μια χώρα που βρίσκει στη γνώση και την εκπαίδευση τον δρόμο για το μέλλον. Όποιος επιλέγει να στηρίξει τη Σχολή, δεν κάνει απλώς μια γενναιοδωρή πράξη. Γίνεται μέρος μιας ιστορίας που άρχισε πριν από 120 χρόνια και εξακολουθεί να γράφεται κάθε μέρα, με πρωταγωνιστές τους μαθητές και τους αποφοίτους της. Η δωρεά –μικρή ή μεγάλη– είναι η γέφυρα που συνδέει το παρελθόν με το μέλλον, την παράδοση με την καινοτομία, την ατομική προσφορά με το συλλογικό καλό. Και στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή κάθε δωρητής βρίσκει τη βεβαιότητα ότι η συμβολή του γίνεται κομμάτι ενός μεγάλου, ζωντανού οράματος. Κάθε δωρεά αποτελεί κρίκο σε μια αλυσίδα που κρατά την πόρτα της γνώσης ανοικτή.

Μια μικρή κίνηση, με μεγάλη σημασία

Με αυτήν τη φιλοσοφία, η στήριξη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής είναι:

Επένδυση στο μέλλον, καθώς κάθε δωρεά –ανεξαρτήτως ποσού– μεταφράζεται σε περισσότερες υποτροφίες (δευτεροβάθμια και τριτοβάθμια εκπαίδευση), σε καλύτερες εγκαταστάσεις, σε πρόσβαση σε μια μοναδική εκπαιδευτική εμπειρία.

Εμπρακτική και ουσιαστική στήριξη της κοινωνίας, καθώς οι μαθητές και οι απόφοιτοι της Σχολής επιστρέφουν πολλαπλάσια την υποστήριξη προς αυτήν, είτε μέσα από τις καινοτομίες τους στον αγροδιατροφικό τομέα είτε μέσα



PANTELIS PANTELIADIS HIGH SCHOOL

από τη δημιουργία επιχειρήσεων που προσφέρουν θέσεις εργασίας.

Πρωτοβουλία με κοινωνικό αποτύπωμα, καθώς η γνώση –πέραν του ότι είναι δύναμη– ενσπάρκνει την κοινωνική ισότητα, επιτρέποντας σε κάθε μαθητή των λυκείων και σε κάθε σπουδαστή του Perrotis College και της ΙΣΑΕΚ, ανεξάρτητα από την οικονομική του κατάσταση, να έχει ίσες ευκαιρίες.

Διατήρηση της παράδοσης, καθώς η Σχολή είναι κομμάτι της ιστορίας της Θεσσαλονίκης και της ελληνικής υπαίθρου.

Η Σχολή δεν θα είχε επιβιώσει χωρίς τις δωρεές που στηρίξαν το όραμα του ιδρυτή της. Από τους πρώτους Αμερικανούς ευεργέτες μέχρι τις σύγχρονες χορηγίες εταιρειών και ιδιωτών, η ιστορία της είναι συνυφασμένη με την έννοια της προσφοράς. Στις δεκαετίες που ακολούθησαν τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, οι εισφορές Ελλήνων και ξένων δωρητών επέτρεψαν τη δημιουργία πρότυπων εργαστηρίων και ερευνητικών υποδομών, που έφεραν την καινοτομία στην πράξη. Χάρη σε αυτές μπόρεσε να πρωτοπορήσει σε τομείς όπως η Βιολογική Γεωργία, η Αειφόρος Ανάπτυξη και η Αγροδιατροφική Επιχειρηματικότητα, πολύ πριν γίνουν ευρέως γνωστοί στην Ελλάδα.

Συχνά υπάρχει η αντίληψη ότι μόνον οι μεγάλες δωρεές έχουν σημασία. Κι όμως, η εμπειρία της Σχολής δείχνει το αντίθετο. Χιλιάδες μικρές εισφορές (από γονείς, αποφοίτους και φίλους του ιδρύματος) είναι εκείνες που συσσωρευτικά δημιουργούν μια σταθερή βάση. Από την άλλη, οι μεγάλες δωρεές επιτρέπουν τη δημιουργία νέων

υποδομών και την ανάπτυξη καινοτόμων προγραμμάτων. Και είναι αποδεδειγμένο ότι η Σχολή έχει την ικανότητα να αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο κάθε ενίσχυση που λαμβάνει, επιστρέφοντας πολλαπλάσια οφέλη στην κοινωνία.

Πέρα από αριθμούς και έργα, η δωρεά έχει και μια άλλη διάσταση: αυτήν της προσωπικής συνεισφοράς. Όπως συχνά αναφέρουν δωρητές της Σχολής, η χαρά να γνωρίζουν ότι συμβάλλουν σε ένα καλύτερο αύριο για τους νέους και την κοινωνία είναι ανεκτίμητη. Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή δεν περιορίζεται στο να εκπαιδεύει μεμονωμένα άτομα. Η δράση της έχει πολλαπλασιαστικό αποτέλεσμα: ένας απόφοιτος που επιστρέφει και εξελίσσεται στον τόπο καταγωγής του ή στο εξωτερικό φέρνει μαζί του γνώση, τεχνογνωσία, αξίες. Συμβάλλει, εμπνέει, δημιουργεί. Από τη βελτίωση της παραγωγής και την εφαρμογή νέων τεχνολογιών μέχρι την ενίσχυση της κοινωνικής συνοχής, η Σχολή λειτουργεί σαν φάρος που φωτίζει τις τοπικές κοινωνίες – και πέρα από αυτές.

Παραδοσιακά, η Σχολή στηρίζεται από ιδιώτες, εταιρείες και ιδρύματα που αντιλαμβάνονται την αξία της εκπαίδευσης. Μεγάλοι δωρητές, όπως σημαντικά ελληνικά ιδρύματα και οικογένειες που παραδοσιακά στηρίζουν την παιδεία, έχουν συμβάλει στην ανάπτυξη υποδομών και την ενίσχυση του προγράμματος υποτροφιών. Παράλληλα, οι απόφοιτοί της αποτελούν τους καλύτερους πρεσβευτές – επιστήμονες, επιχειρηματίες και αγρότες που έκαναν πράξη τις αξίες που έμαθαν στη Σχολή. Η επιτυχία τους είναι η πιο απτή απόδειξη ότι κάθε δωρεά πιάνει τόπο. 🌱

Η αξία της δωρεάς στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή δεν μετρείται μόνο σε ευρώ ή δολάρια: μετρείται σε ζωές που αλλάζουν, σε κοινωνίες που εξελίσσονται, σε μια χώρα που βρίσκει στη γνώση και την εκπαίδευση τον δρόμο για το μέλλον.

Θέλεις να στηρίξεις κι εσύ το έργο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής;

Σκάναρε τώρα με το smartphone σου το QR code που ακολουθεί, για να μάθεις πώς μπορείς να γίνεις μέρος της αλλαγής.





Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Αλίκη Περρωτή

Perrotis College, Σπουδαστική Εστία,
Εκπαιδευτικό Κέντρο

Έχει αφήσει ανεξίτηλη τη σφραγίδα της στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Perrotis College. Η Αλίκη Περρωτή έχει αναγορευτεί στη μεγαλύτερη και σπουδαιότερη ευεργέτιδα του ιδρύματος. Μια γυναίκα με μεγάλη προσφορά, οι δωρεές της οποίας όχι μόνο μεταμόρφωσαν το campus και άνοιξαν για τη Σχολή νέους εκπαιδευτικούς δρόμους, αλλά άλλαξαν τις ζωές πολλών παιδιών, παρέχοντας τους την ευκαιρία και τη δυνατότητα να σπουδάσουν.

Το 1996 ίδρυσε το Perrotis College στη μνήμη του συζύγου της, Δημήτρη Περρωτή, το οποίο έκτοτε εκπαιδεύει ηγέτες για βιώσιμη ανάπτυξη στην Ελλάδα, σε όλη τη Νοτιοανατολική Ευρώπη και πέρα από αυτήν.

Μετά την πρώτη αυτή δωρεά, συνέχισε να

ευεργετεί το ίδρυμα. Χάρη σε γενναιόδωρες συνεισφορές πραγματοποιήθηκε η ανακαίνιση και ο εκσυγχρονισμός της Βιβλιοθήκης «Δημήτρης και Αλίκη Περρωτή» (2001), η κατασκευή της Σπουδαστικής Εστίας «Αλίκη Περρωτή» για 100 φοιτητές με αμφιθέατρο και χώρους εστίασης (2010), τα επιστημονικά εργαστήρια «Αλίκη Περρωτή» (2013) και το Εκπαιδευτικό Κέντρο «Αλίκη Περρωτή» (2017). Η φιλανθρωπική δράση και το πραγματικό ενδιαφέρον της κυρίας Περρωτή μεταμόρφωσε την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, καθώς συντέλεσε στην παροχή ποιοτικής εκπαίδευσης, τη δημιουργία νέας γνώσης μέσω της εφαρμοσμένης έρευνας και την ανάπτυξη συνεργασιών με διεθνή εκπαιδευτικά ιδρύματα και μεγάλες εταιρείες του αγροδιατροφικού κλάδου. 🌱



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Οικογένεια Παντελιάδη

Pantelis Panteliadis High School

Με μια γενναιόδωρη δωρεά, η οικογένεια Παντελιάδη (του ομίλου ΟΠΤΙΜΑ – ΗΠΕΙΡΟΣ – ΜΕΤΡΟ – My Market) θεμελίωσε το Pantelis Panteliadis High School στη μνήμη του αείμνηστου

Παντελή Παντελιάδη, αποφοίτου της Σχολής (τάξη του 1954). Το κτήριο άνοιξε για πρώτη φορά τις πόρτες του τον Σεπτέμβριο του 2022, υποδεχόμενο μαθητές απ' όλη την Ελλάδα. 🌱



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Αριάν Κοντέλλη

Πρότυπο Εργαστήριο Τεχνικών Γεωργικών Μηχανημάτων «Παύλος Κοντέλλης» και Σπίτι των εργαλείων της παράδοσης – Συλλογή Παύλου και Αριάν Κοντέλλη

Με στόχο την ανάδειξη της σημασίας της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης και της συνεισφοράς των τεχνικών επαγγελματιών στην ελληνική οικονομία, η Αριάν Κοντέλλη χρηματοδότησε εξ ολοκλήρου την ανακαίνιση του Πρότυπου Εργαστηρίου Τεχνικών Γεωργικών Μηχανημάτων «Παύλος Κοντέλλης» στη μνήμη του συζύγου της και Εφόρου της Σχολής. Το εργαστήριο, εξοπλισμένο με τεχνολογία αιχμής, στηρίζει την ειδικότητα της ΙΣΑΕΚ «Τεχνικός Συντήρησης και Επισκευής Γεωργικών Μη-

χανημάτων», καθώς και τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΠΑΛ.

Παράλληλα, η κυρία Κοντέλλη προσέφερε στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή μια μοναδική συλλογή από ιστορικά αγροτικά εργαλεία. Η συγκινητική δωρεά έθεσε τις βάσεις για τη δημιουργία του «Σπιτιού των εργαλείων της παράδοσης – Συλλογή Παύλου και Αριάν Κοντέλλη», ενός χώρου αφιερωμένου στη διατήρηση και την προβολή της πλούσιας αγροτικής κληρονομιάς της Ελλάδας. 🌾

Οικογένεια Χασιώτη

Γυμνάσιο Χασιώτη

Το Γυμνάσιο Χασιώτη στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή άρχισε τη λειτουργία του τον Σεπτέμβριο του 2019. Η κατασκευή του χρηματοδο-

τήθηκε από τη γενναιόδωρη προσφορά του Haseotes Family Foundation και άλλων υποστηρικτών της Σχολής. 🌾



Φωτογραφία: Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Όποιος επιλέγει να στηρίξει την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, δεν κάνει απλώς μια γενναιόδωρη πράξη. Γίνεται μέρος μιας ιστορίας που άρχισε πριν από 121 χρόνια και εξακολουθεί να γράφεται κάθε μέρα, με πρωταγωνιστές τους μαθητές και τους αποφοίτους της. Η δωρεά –μικρή ή μεγάλη– είναι η γέφυρα που συνδέει το παρελθόν με το μέλλον, την παράδοση με την καινοτομία, την ατομική προσφορά με το συλλογικό καλό.



Φωτογραφία: Σάκης Τσίμπος

«ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΠΕΙΔΗ...»

Είναι ορισμένα από τα ιδρύματα και τις εταιρείες, χωρίς τις οποίες πολλά από τα θαυμαστά στην ΑΓΣ δεν θα ήταν σήμερα δυνατά. Και είναι δυνατά, επειδή πιστεύουν στο όραμα της Σχολής και στις δυνατότητες που παρέχει ώστε να ονειρευτούμε ένα καλύτερο συλλογικό μέλλον, στηρίζοντάς το σε χρήμα ή σε είδος. Σήμερα μιλούν στο Citymag, εξηγώντας τη σκέψη πίσω από την απόφασή τους.



**Βασίλης
Ψάλτης**
CEO του
Ομίλου Alpha Bank

Είναι καθοριστικής σημασίας οι γνώσεις και η τεχνογνωσία που λαμβάνουν οι μαθητές από το πρότυπο εκπαιδευτικό πρόγραμμα και τις σύγχρονες μεθόδους της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. Εμείς, στην Alpha Bank, είμαστε πραγματικά υπερήφανοι που υποστηρίζουμε την προσπάθειά τους να υλοποιήσουν τα όνειρά τους και να δώσουν νέα πνοή στον αγροδιατροφικό κλάδο της χώρας μας. 🌱



**Κωστής
Φραγκούλης**
Πρόεδρος
του Propeller Club,
Port of Piraeus

Έχουμε δεσμευτεί να εργαστούμε για ένα καλύτερο μέλλον. Υποστηρίζουμε με υπερηφάνεια το πρόγραμμα υποτροφιών της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, επενδύοντας σε νέους που αντιπροσωπεύουν το μέλλον της Ελλάδας. Δίνοντας τη δυνατότητα στους μαθητές να αναπτύξουν πρακτικές δεξιότητες και μια παγκόσμια προοπτική, ενισχύουμε τη σύνδεση μεταξύ εκπαίδευσης και βιωσιμότητας και καλλιεργούμε μια γενιά έτοιμη να διαμορφώσει έναν καλύτερο κόσμο. 🌱



**Νικήτας
Ποθουλάκης**
CEO της
Μπάρμπα Στάθης ABEE

Το πρόγραμμα υποτροφιών της Μπάρμπα Στάθης για τα παιδιά των συνεργαζόμενων παραγωγών μας, σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, αποτελεί σχέση αμοιβαίας εμπιστοσύνης που υπογραμμίζει έμπρακτα την πεποίθησή μας ότι η επιχειρηματικότητα αποκτά μεγαλύτερη ουσία όταν συμβαδίζει με την κοινωνική ευαισθησία και είναι πιο ισχυρή όταν χτίζεται με ενσυναίσθηση. 🌱



**Αθηνά
Δεσύπρη**
Πρόεδρος του
Ιδρύματος Μποδοσάκη

Η πίστη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στην υποστήριξη της εκπαίδευσης των νέων στους τομείς εξειδίκευσης της γεωργίας, της οικολογίας και των επιστημών ζωής ταυτίστηκε με την πίστη του αειμνήστου Πρόδρομου Μποδοσάκη -Αθανασιάδη για την ανάγκη παροχής ίσων ευκαιριών εκπαίδευσης σε όλους. Για 50 χρόνια, το Ίδρυμα Μποδοσάκη συνεχίζει την υποστήριξη της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και του έργου της μέσω παροχής υποτροφιών. 🌱

ΙΚΗ Η



Στέλιος Καντεράκης
Founder & CEO.
Brothers In Law

Στηρίζουμε την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, επειδή πιστεύουμε στην εκπαίδευση που καλλιεργεί αξίες. Μέσα από τις φιλανθρωπικές δράσεις της, ενισχύουμε την αλληλεγγύη, την προσφορά και την ενδυνάμωση των νέων. Θέλουμε να είμαστε δίπλα σε πρωτοβουλίες που δημιουργούν ουσιαστικό κοινωνικό αντίκτυπο και εμπνέουν το μέλλον. Η συνεργασία μας βασίζεται στην κοινή επιθυμία να προσφέρουμε χαμόγελα, γνώση και ελπίδα. 🌱



Χρήστος Καλλιωντζής
Διευθύνων σύμβουλος
Fregio

Στα Fregio πιστεύουμε ότι η αυθεντική ποιότητα στη γεύση έχει ρίζες στη γη. Γι' αυτό στηρίζουμε την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, που εδώ και πάνω από έναν αιώνα καλλιεργεί τη γνώση, την καινοτομία και τον σεβασμό στη φύση. Επενδύουμε στους νέους και στην υπεύθυνη γεωργία, συμβάλλοντας ουσιαστικά σε ένα βιώσιμο μέλλον. 🌱



Χρήστος Μπόσκος
Vegoritis Winery,
απόφοιτος της Σχολής

Αποφοίτησα το 1983 από το ΕΠΑΛ της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, αλλά η αγάπη για τη γη με έφερε πίσω, αυτήν τη φορά ως παραγωγό κρασιού από τους οικογενειακούς μας αμπελώνες. Η Σχολή παραμένει σημείο αναφοράς, με σταθερές αξίες και πρωτοπόρο πρόγραμμα. Ως απόφοιτοι, έχουμε χρέος να στηρίξουμε την προσφορά της και να μεταδώσουμε το όραμά της στις επόμενες γενιές. 🌱



Χρήστος Ζαφειράκης
Domaine Zafeirakis,
απόφοιτος της Σχολής

Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή ήταν και είναι το σχολείο μου. Με το έργο της εδώ και 121 χρόνια εκφράζει τη σπουδαιότητα του αγροδιατροφικού τομέα για την υγεία του καταναλωτή, την ενδυνάμωση και την ανάπτυξη της υπαίθρου, με στόχο την οικονομική ανάπτυξη την χώρας. Όλοι εμείς, οι σημερινοί φροντιστές της γης, έχουμε την υποχρέωση να παραδώσουμε στις επόμενες γενιές έναν καλύτερο κόσμο. 🌱



Πάρης Τσογκαρλίδης
Πρόεδρος
Συλλόγου Φίλων ΑΓΣ

Ο Σύλλογος Φίλων Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στηρίζει τη Σχολή, διότι πιστεύει στην αποστολή της: την παροχή ποιοτικής εκπαίδευσης και την προώθηση της αγροτικής ανάπτυξης και της βιώσιμης παραγωγής. Μέσω δράσεων και προσφορών, ενισχύει υποτροφίες, υποδομές και προγράμματα, συμβάλλοντας ενεργά στη συνέχιση του κοινωνικού και εκπαιδευτικού έργου της. 🌱



Τάσος Γκουζκούνης
Founder,
Eri's donuts

Στηρίζω τη Σχολή, διότι για εμένα δεν είναι απλώς ένα εκπαιδευτικό ίδρυμα, αλλά μια μεγάλη οικογένεια που αγκαλιάζει με αγάπη τα παιδιά και τους γονείς τους. Ως πατέρας απόφοιτος, είδα στην πράξη το πάθος, τη φροντίδα και τις αξίες που καλλιεργεί. Γι' αυτό και συμμετέχω με χαρά στις φιλανθρωπικές της δράσεις, προσφέροντας σε είδος, επειδή πιστεύω βαθιά στο έργο και την αποστολή της: να διαμορφώνει ανθρώπους με γνώση, ήθος και καλή καρδιά. 🌱



INCOGNITO

nick payne

2^{ος} ΧΡΟΝΟΣ

ΠΡΕΜΙΕΡΑ
24 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2025

ΘΕΑΤΡΟ T
ΦΛΕΜΙΝΓΚ 16, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ - ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ
ΓΛΥΚΕΡΙΑ ΚΑΛΑΪΤΖΗ

ΣΟΦΙΑ ΒΟΥΛΓΑΡΗ | ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΔΡΑΜΗΛΑΡΑΚΗΣ | ΑΝΝΑ ΜΑΡΙΑ ΜΠΟΓΙΑΤΖΟΓΛΟΥ | ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΦΡΕΣΚΟΣ

ΣΚΗΝΙΚΑ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΚΙΡΚΙΝΕ ΚΟΣΤΟΥΜΙΑ ΜΑΡΙΑ ΚΑΡΑΔΕΛΟΓΛΟΥ ΚΙΝΗΣΗ ΙΩΑΝΝΑ ΜΗΤΣΙΚΑ ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΩΣΤΗΣ ΠΑΛΑΙΟΓΙΑΝΝΗΣ

ΦΩΤΙΣΜΟΙ - ΒΟΗΘΟΣ ΣΚΗΝΟΓΡΑΦΟΥ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΑΡΜΑΝΤΟ ΜΕΜΑ ΒΟΗΘΟΣ ΣΚΗΝΟΘΕΤΗ ΝΙΚΗ ΣΤΕΦΑΝΙΔΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΙΑΖΙΔΗΣ

TEASER-TRAILER ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΟΥΝΤΟΥΡΑΣ ΓΡΑΦΙΚΑ - ANIMATION ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΓΙΩΡΓΑΚΑΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΛΙΑ ΚΕΣΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΘΕΑΤΡΟ T



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Πολιτισμού

Η ΠΑΡΑΣΤΑΣΗ INCOGNITO ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:





Αφιέρωμα Πεύκα

Οι καλύτερες διευθύνσεις
στα βορειοδυτικά προάστια της Θεσσαλονίκης,
που αναδεικνύονται σε ένα από τα πιο δυναμικά
«next best things» στην πόλη.

the **city
mag** A-list

Πεύκα: Το «next best thing» στα βορειοδυτικά της Θεσσαλονίκης

Τα Πεύκα είναι δημοτική κοινότητα του δήμου Νεάπολης-Συκεών, σε απόσταση μόλις 6 χλμ. από το κέντρο της Θεσσαλονίκης. Αναπτύχθηκε ως οικισμός από Μικρασιάτες μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή, με τον πληθυσμό τους να ανέρχεται (σύμφωνα με την απογραφή του 2021) στους 13.435 κατοίκους. Η ιστορική ονομασία της δημοτικής ενότητας είναι Ρετζίκι, μια λέξη που προέρχεται από την παράφραση της παλαιοτουρκικής λέξης «Örencik» ή «Urendjick», που σημαίνει «μικρός παράδεισος». Μάλιστα, ανατρέχοντας στους παλιούς χάρτες της Θεσσαλονίκης και στους περιηγητές του 19ου και του 20ού αιώνα εντοπίζονται πολλές εκδοχές του ίδιου ονόματος, ανάλογα με το πώς κάθε χαρτογράφος ή συγγραφέας αντιλαμβανόταν το περίεργο αυτό όνομα. Έτσι, μερικές από τις (πολλές) ονομασίες που βρίσκουμε είναι «Οουρουμτζίκ» (το 1839, από τον Αντρίανο Βάλβι), «Ερηνιuk» (το 1854), «Ρουντσούκιο» και «Ουροντσούκιο» (το 1880, από τον Μιχαήλ Χατζή Ιωάννου), «Orentzik» (το 1903), «Ρουντζίκιο» (το 1905), «Ουραντζίκ» (το 1913), «Orendzik» (το 1914), «Urendjick» (το 1924 και το 1929), «Ρετζίκι» και «Τζέκη» (το 1927), «Ρεντζίκι» και «Ρετζίνα» (το 1928), «Retsina» και «Retsiki» (το 1940) και «Ρετζίκιον» (το 1955). Η ονομασία «Τζέκη» του 1927 αποδίδεται στον δραστήριο έμπορο της Θεσσαλονίκης, Τζέκη. Το 1914 εγκαταστάθηκαν στην περιοχή οι πρώτες τέσσερις οικογένειες προσφύγων, που έχτισαν τα μικρά σπίτια τους και δημιούργησαν λαχανόκηπους και κάποια κοτέτσια. Το 1922 οικογένειες κτηνοτρόφων (κυρίως από τα Λιβάδια Κιλίκης) εγκαταστάθηκαν μόνιμα και την ίδια χρονιά κατοχύρωσαν δικαιώματα για τις εκτάσεις όπου είχαν δημιουργήσει τους τόπους βοσκής για τα κοπάδια τους. Μικρασιάτες πρόσφυγες εγκαταστάθηκαν στην περιοχή το 1925 και έτσι ο οικισμός αναπτύχθηκε και ο πληθυσμός του αυξήθηκε σημαντικά (τους πρόσφυγες εγκατέστησε η Υπηρεσία Εποικισμού, με τη φροντίδα της οποίας τους δόθηκε η δυνατότητα να ανεγείρουν σπίτια και να αποκτήσουν κλήρο). Στο σύνολό τους, οι πρόσφυγες κατέγονταν από περιοχές της Μικράς Ασίας και της Ανατολικής Θράκης. Συγκεκριμένα, εγκαταστάθηκαν 61 οικογένειες προσφύγων, οι 56 από τη Μικρά Ασία και οι 5 από την Ανατολική Θράκη. 🌿



Στο Σχολείο μου μαθαίνω

137

χρόνια
Παιδείας,
Αριστείας,
Καινοτομίας

να πετυχαίνω τους στόχους μου.

- ⇒ 200 ώρες ενισχυτικής διδασκαλίας ετησίως
- ⇒ 90 όμιλοι δραστηριοτήτων
- ⇒ 51 βραβεία και 58 Υποτροφίες στον Παγκόσμιο Μαθητικό Διαγωνισμό Harvard Model Congress
- ⇒ Αδιάλειπτη επιτυχημένη παρουσία στα Γαλλόφωνα Μοντέλα Ηνωμένων Εθνών (MFNU)
- ⇒ Αδιάλειπτη παρουσία σε ευρωπαϊκά προγράμματα και διαγωνισμούς

να καινοτομώ, να ερευνώ και να ανακαλύπτω.

- ⇒ 76 καινοτόμα εκπαιδευτικά προγράμματα
- ⇒ 8 προγράμματα STEAM και Ρομποτικής
- ⇒ 6 υπερσύγχρονα Εργαστήρια STEAM, Πληροφορικής και Φυσικών Επιστημών
- ⇒ Μουσείο Φυσικής Ιστορίας, μοναδικό σε σχολείο στη Βόρεια Ελλάδα
- ⇒ Ωδείο του Κολεγίου «ΔΕΛΑΣΑΛ» Θεσσαλονίκης, αναγνωρισμένο από το κράτος, με πλήρες πρόγραμμα σπουδών Ενόργανης, Φωνητικής και Θεωρητικής μουσικής κατεύθυνσης

να συνεργάζομαι, να μοιράζομαι και να βοηθώ.

- ⇒ Σταθερή συνεργασία με εκπαιδευτικά ιδρύματα όλων των βαθμίδων του παγκόσμιου εκπαιδευτικού οργανισμού La Salle (1.050 σε όλο τον κόσμο)
- ⇒ 58 ετήσιες δράσεις εθελοντισμού
- ⇒ 47 συνεργαζόμενοι φορείς



ΚΟΛΕΓΙΟ «ΔΕΛΑΣΑΛ»

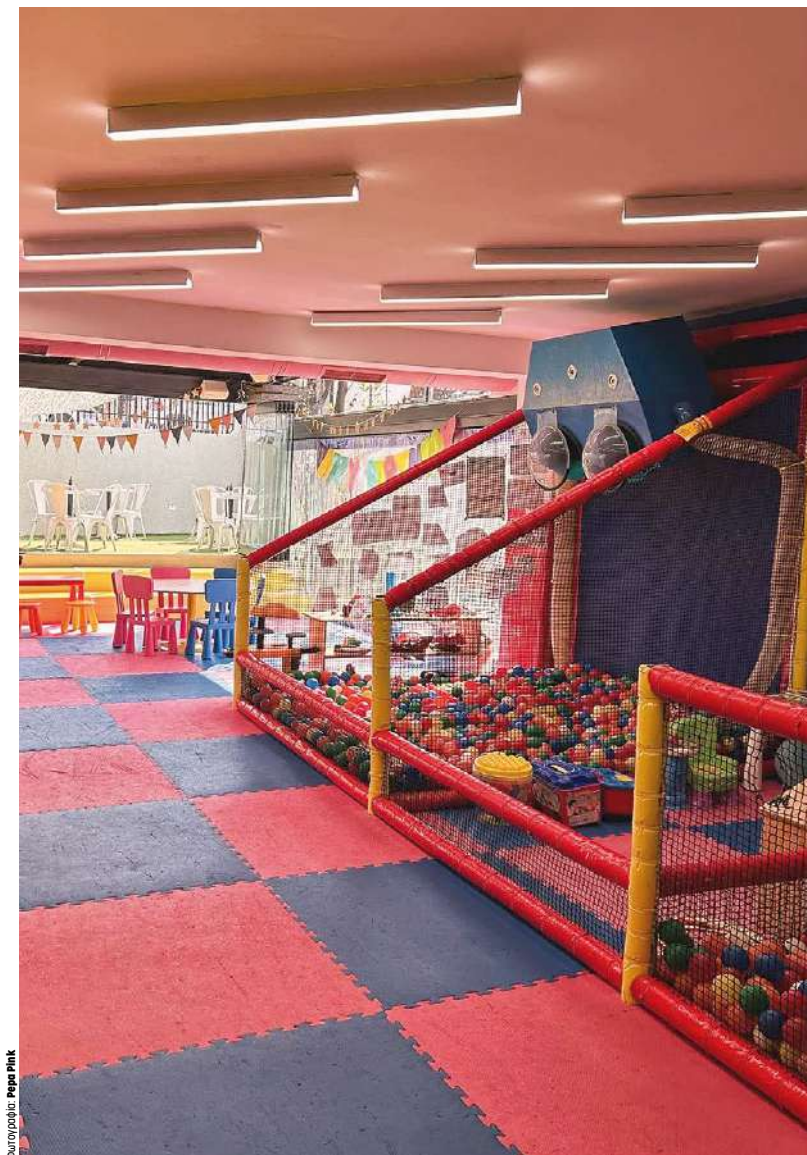
ΠΑΙΔΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ | ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟ |
ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ | ΓΥΜΝΑΣΙΟ | ΛΥΚΕΙΟ

...Γιατί **παιδεία** δεν είναι μόνο η **εκπαίδευση**.

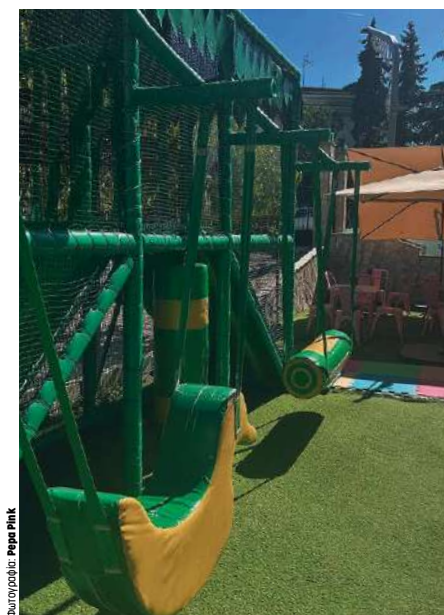
Για περισσότερες
πληροφορίες



Τηλ. 2310 633 333 | email: info@delasalle.gr | www.delasalle.gr



Φωτογραφία: PePa Pink



Φωτογραφία: PePa Pink



PePa Pink

Info: PePa Pink, Λεωφόρος Παπανικολάου 102, Πεύκα ☎ 231 067 2294 📍 PePa Pink @pepa_pink_

Τα παιδιά είναι η αδιαμφισβήτητη προτεραιότητα κάθε γονιού. Και οι ίδιοι οι γονείς, όμως, χρειάζονται τον δικό τους χώρο και χρόνο, για να μπορούν να φορτίζουν τις «μπαταρίες» τους. Δεν θα ήταν υπέροχο αν υπήρχε ένας χώρος που θα μπορούσε να καλύψει με τον καλύτερο τρόπο τόσο τις ανάγκες των παιδιών όσο και εκείνες των γονιών τους;

Κάπως έτσι σκέφτηκαν οι δημιουργοί του παιδότοπου PePa Pink στα Πεύκα – γι' αυτό και δημιούργησαν έναν από τους πιο αγαπημένους χώρους ψυχαγωγίας για τα παιδιά και τις οικογένειές τους.

Από τη μία, ένας χώρος με αισθητική, υγιεινή, ασφάλεια και δημιουργικές επιλογές, ειδικά σχεδιασμένος για τα παιδιά, όπου μπορούν να παίξουν, να εξερευνήσουν και να κοινωνή-

νικοποιηθούν. Ο παιδότοπος διαθέτει ειδικά διαμορφωμένες περιοχές παιχνιδιού, προσφέροντας μια ποικιλία δραστηριοτήτων που ταιριάζουν σε διαφορετικές ηλικιακές ομάδες.

Όταν ο καιρός είναι κρύος, ο εσωτερικός χώρος αποτελεί έναν απόλυτα ασφαλή παράδεισο για τα παιδάκια, διακοσμημένος με ζωηρά χρώματα και ευχάριστα μοτίβα, με την αισθητική του να αποπνέει ζεστασιά και φιλόξενη διάθεση (η διακόσμηση αλλάζει εποχικά, οπότε περάστε μια βόλτα σε μερικές εβδομάδες, όταν η ατμόσφαιρα θα «μυρίζει» Χριστούγεννα). Κι όταν η θερμοκρασία ανεβεί, η οροφή ανοίγει και οι τζαμαρίες αφήνουν το φως του ήλιου να πλημμυρίσει τον παιδότοπο. Υπάρχει ασφαλώς και ο εξωτερικός χώρος, με τον χλοοτάπητα και τα πολλά παιχνίδια (τα παιδάκια τρελαίνονται ειδικά με το τραμπολίνο), το καλλιτεχνικό εργαστήριο και διάφορες δραστηριότητες που κρατούν τους μικρούς μας φίλους χαρούμενους και απασχολημένους.

Από την άλλη, οι γονείς μπορούν, την ίδια στιγμή, να πάρουν μερικές ανάσες από το καθημερινό τους πρόγραμμα, απολαμβάνοντας στα άνετα καθιστικά τον καφέ ή το ποτό τους, χάρη στο άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό του PePa Pink που φροντίζει με αγάπη και επαγγελματισμό τα παιδάκια τους (η ομάδα του παιδότοπου αποτελείται από παιδαγωγούς και επιτηρητές που βρίσκονται σε διαρκή επιφυλακή, φροντίζοντας να διατηρούν το περιβάλλον ασφαλές και οργανωμένο).

Και κάτι ακόμη, πολύ σημαντικό: το PePa Pink δεν είναι απλώς ένας παιδότοπος για καθημερινό παιχνίδι αλλά και ένας ιδανικός χώρος για τη διοργάνωση εκδηλώσεων και παιδικών πάρτι. Τα ειδικά διαμορφωμένα πακέτα, που περιλαμβάνουν φαγητό, διακόσμηση και ανιματέρ, τον καθιστούν μια εξαιρετική επιλογή για γιορτές που θα μείνουν αξέχαστες στους μικρούς πρωταγωνιστές τους. 🌟



Φωτογραφία: PePa Pink



Φωτογραφία: PePa Pink



Σκανάρετε
εδώ για το
Instagram



Φωτογραφία: Family Sports Club



Family Sports Club

Info: Τσιότσα 18, Πεύκα (έντός του Δελασάλ) ☎ 695 648 4855 © Familysportsclub.skg 📍 Familysportsclub



Φωτογραφία: Family Sports Club

Ένας πραγματικός παράδεισος —ένας πολυχώρος ψυχαγωγίας και αθλητικών δραστηριοτήτων για όλη την οικογένεια— αποτελεί τελευταία τη νέα αφορμή να ανεβαίνουμε τακτικά στα Πεύκα.

Το Family Sports Club είναι ένας υπέροχος χώρος μέσα στο πράσινο, μακριά από τον θόρυβο του κέντρου της πόλης, εντός των εγκαταστάσεων του Κολλεγίου Δελασάλ. Και είναι ακριβώς αυτό που λέει το όνομά του: ένας χώρος ψυχαγωγίας και άθλησης ειδικά σχεδιασμένος για μικρούς και για μεγάλους. Κάθε χρόνο, από τον Σεπτέμβριο έως τον

Ιούνιο (με δημοφιλέστερες εποχές αυτές του φθινοπώρου και της άνοιξης), τα μέλη του Αθλητικού Συλλόγου Ακαδημίας Πρωταθλητών Πεύκων πραγματοποιούν τις προπονήσεις τους στα γήπεδα του Family Sports Club — γήπεδα τένις, μπάσκετ, βόλεϊ, ποδοσφαίρου, ακρόμαχ και τσεκβόντο



Φωτογραφία: Family Sports Club

και aerial! Την ίδια στιγμή, οι γονείς απολαμβάνουν στιγμές χαλάρωσης και αναψυχής παρέα με τον καφέ ή το ποτό τους (ίσως και με ένα από τα λαχταριστά σνακ του μενού) στο ειδικό χώρο που έχει δημιουργηθεί στον όροφο των εγκαταστάσεων. Όλα αυτά χάρη (και) στο εξειδικευμένο, ευγενικό και ευχάριστο προσωπικό, που φροντίζει ο χρόνος παραμονής μας στις εγκαταστάσεις να περάσει όσο πιο όμορφα γίνεται.

Πέρα από τις αθλοπαιδιές, ο χώρος είναι ιδανικός για να οργανώσετε τα καλύτερα πάρτι με ειδικά πακέτα παροχών αλλά και το μπάρμπεκιου των ονείρων σας — οι ιδιοκτήτες του Family Sports Club είναι πάντοτε εκεί, παρόντες, για να σας εξυπηρετήσουν και για να σας προτείνουν ό,τι καλύτερο. 🌿



Σκανάρετε εδώ για το Instagram

Peach Boy ΚΟΦΙ+ΜΟΡ

Info: Peach Boy Κόφι+Μορ στη λεωφόρο Παπανικολάου 92, στα Πεύκα ☎ 231 200 1466. Επίσης, στην Ερμού 44 ☎ 231 022 8228, στην Ιωάννου Δέλλιου 5, στην Εγνατία 72 και στις πλατφόρμες Wolt, efood και Box.

Το brunch έχει μπει δυναμικά στη ζωή μας – αυτό δεν σημαίνει, ωστόσο, ότι όποιος ασχολείται με αυτό το φτιάχνει και όπως πρέπει... Τα καλά μπραντσάδικα είναι θησαυρός. Και ένα τέτοιο μικρό «διαμαντάκι» λειτουργεί εδώ και κάποιο καιρό στα Πεύκα.

Το Peach Boy Κόφι+Μορ μάλλον δεν χρειάζεται συστάσεις. Οι coffee lovers το γνωρίζουν ήδη καλά από τα καταστήματα που λειτουργεί στο κέντρο της Θεσσαλονίκης (στην Ιωάννου Δέλλιου, στην Ερμού και στην Εγνατία), προσφέροντας εξαιρετικό καφέ Valenio.

Αυτό που αρκετοί ίσως να μην έχουν επισκεφθεί ακόμη είναι η πιο πρόσφατη προσθήκη στην αλυσίδα: το Peach Boy Κόφι+Μορ που έχει ανοίξει σε ένα από τα κεντρικότερα σημεία των Πεύκων.

Θα βρείτε τον ίδιο, εξαιρετικό καφέ; Εννοείται. Θα τον απολαύσετε σε έναν χώρο καλαίσθητο και funky, γεμάτο καλά vibes; Φυσικά. Θα πάτε όμως και με ακόμη μία αφορμή (αυτή που έφερε κι εμάς στα Πεύκα): για το εξαιρετικό brunch που προσφέρει.

Στην επίσκεψή μας

δοκιμάσαμε αλμυρά και γλυκά πιάτα, για να έχουμε άποψη – και ήταν όλα λαχταριστά! Ξεκινήσαμε με τη Shakshuka (με ντομάτα, πιπεριές και φρέσκα μυρωδικά πάνω σε έσοχο προζυμμένο ψωμί παραγωγής του Peach Boy – η μαγεία της απλότητας), για να συνεχίσουμε με τη Sourdough tostada (το μοσχοβολιστό ψωμάκι –και εδώ πρωταγωνιστής– «απογειώνεται» με μελάτα αβγά, αβοκάντο, φρέσκια μυζήθρα, ραπανάκι και ρόκα) και με μια focaccia (τα αρτοσκευάσματα είναι το δυνατό χαρτί του Peach Boy στα Πεύκα) με ομελέτα, τσένταρ, τυρί κρέμα, ντομάτα και baby σπανάκι). Για να κλείσουμε γλυκά, βουτήξαμε σε ένα πιάτο Dubai pancakes (με τραγανό κανταΐφι, πραλίνα φουντουκιού και φιστίκι – τόσο «αμαρτωλό» όσο ακούγεται).

Εννοείται ότι η ημέρα στο Peach Boy στα Πεύκα δεν τελειώνει με το brunch, αλλά φτάνει ως τη δύση του ήλιου. Ειδικά, μάλιστα, Παρασκευές και Σάββατα οργανώνονται special events με DJs και κοκτέιλ, για να τα απολαύσετε τόσο στον ατμοσφαιρικό εσωτερικό όσο και στον πολύ άνετο εξωτερικό χώρο. Τα λέμε στο επόμενο πάρτι! 🍸



Φωτογραφία: Peach boy



Φωτογραφία: Peach boy



Φωτογραφία: Peach boy



Φωτογραφία: Peach boy



Φωτογραφία: Peach boy



Φωτογραφία: Peach boy



Gkfish — The Sea Experience

Info: Το ιχθυοπωλείο λειτουργεί στο **Φίλυρο**, Βενιζέλου 13 ☎ 231 067 8119 και το εστιατόριο Gkfish-The Sea Experience στα **Πεύκα**, λεωφόρος Παπανικολάου 73 ☎ 231 067 2270 📧 Gkfish-The Sea Experience @gkfish.skg

Όταν έχεις μια καλή ιδέα και είσαι έτοιμος να την κυνηγήσεις με μόχθο, αγάπη και πίστη, επενδύοντας στην ποιότητα και τη σκληρή δουλειά, δεν χάνεις. Ποτέ.

Αυτή είναι, με δυο λόγια, η περίπτωση της **Αναστασίας Βασιλειάδου** και του **Γιάννη Κουρουπέτρου**, ιδιοκτητών του Gkfish-The Sea Experience (στη φωτογραφία επάνω αριστερά, η Αναστασία Βασιλειάδου με τον σεφ του εστιατορίου, **Κωνσταντίνο Χατζημωυσιάδη**). Η ιδέα ξεκίνησε από την αγάπη των ιδιοκτητών για τη θάλασσα και τα γεννήματά της. Μια αγάπη που στην πορεία του χρόνου μετατράπηκε σε ένα όμορφο γαστρονομικό ταξίδι, με αρχικό σταθμό το ιχθυοπωλείο που λειτούργησε το 2016 στο Φίλυρο και επόμενη στάση το εστιατόριο Gkfish, που άνοιξε τις πόρτες του το 2021 στα Πεύκα.

Η βάση σε κάθε εστιατόριο (ίσως ακόμη περισσότερο σε ένα ψαρο-

φαγικό resto) είναι η πρώτη ύλη – και εδώ είναι αδιαπραγμάτευτα η καλύτερη. Ολόφρεσκα, νωπά ψάρια και θαλασσινά από τον Άη-Στράτη και τη Λήμνο καθημερινά (χάρη στις αποκλειστικές συνεργασίες με καϊκία), τα οποία μπορείτε να αγοράσετε για να τα μαγειρέψετε στο σπίτι, μπορείτε να εμπιστευτείτε όμως την κουζίνα της ομάδας του εστιατορίου, ώστε να τα απολαύσετε μαγειρεμένα είτε με ντιλίβερι είτε στην πανέμορφη

σάλα του resto. Είναι αυτή ακριβώς η έξοχη πρώτη ύλη που μεταμορφώνεται σε πιάτα που χορταίνουν πρώτα το μάτι (χάρη στην ομορφιά τους) και μετά το στομάχι (ότι δοκιμάσαμε εμείς στην επίσκεψή μας ήταν κυριολεκτικά πεντανόστιμο), σε πραγματικά μεγάλες, value-for-money μερίδες. Και επειδή τα ψαρικά και τα θαλασσινά τραβάνε κάτω από το ποτήρι μας, οι άνθρωποι του Gkfish έχουν στήσει με γνώση και αγάπη μια πολύ ενδιαφέρουσα, πλήρως ενημερωμένη κάβα με κρασιά και αποστάγματα (τσιπούρο, ούζο κοκ.).

Ίσως πάλι, βέβαια, ο πραγματικός λόγος που θα σηκωθείτε με χαμόγελο από το τραπέζι σας στο Gkfish να μην είναι απλώς τα ολόφρεσκα, καλομαγειρεμένα ψαρικά και θαλασσινά, σε χορταστικές μερίδες και δίκαιες τιμές. Αλλά η αγάπη

με την οποία όλα αυτά σας προσφέρονται. Μια αγάπη που την καταλαβαίνεις από την πρώτη στιγμή. Και αφήνει τη ωραιότερη επίγευση. 🌊





Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Cannella

Cannella - Coffee, nuts and more

Info: Cannella — Coffee, nuts and more, Λεωφόρος Παπανικολάου 99, Πεύκα ☎ 231 067 5720
 📧 cannellaskg @cannellaskg

Ορισμένοι χώροι βγάζουν μια σπάνια ζεστασιά — σου θυμίζουν το σπίτι μακριά από το σπίτι, με μυρωδιές και γεύσεις που σε κάνουν να νιώθεις όμορφα.

Ένας τέτοιος χώρος είναι το Cannella, ένα πολύ όμορφο μαγαζί που λειτουργεί στην περιοχή των Πεύκων από το 2020. Από την πρώτη κιόλας ημέρα, οι δημιουργοί του ανέλαβαν μία δέσμευση απέναντι στους πελάτες τους: να τους προσφέρουν κορυφαία ποιότητα προϊόντων αλλά και κορυφαία εξυπηρέτηση — κάτι που επιβεβαιώνεται από την εμπιστοσύνη και τη σταθερή σχέση με την πελατεία του Cannella στην πορεία των χρόνων.

Τι θα βρείτε στις προθήκες και στα ράφια του; Όλα τα καλά, χάρη στη συνεργασία του καταστήματος με τους καλύτερους προμηθευτές — το Cannella προτιμά μικρές επιχειρήσεις και έλληνες παραγωγούς, ώστε να διασφαλίζει πάντοτε κορυφαία ποιότητα για τους πελάτες της. Μεταξύ άλλων, θα ανακαλύψετε φρεσκοκομμένο αλεσμένο καφέ για να τον ετοιμάσετε στο σπίτι σας, αλλά και εξαιρετικό ελληνικό καφέ, φίλτρου και εσπρέσο,



Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Cannella

για να τον απολαύσετε στο κομψό και άνετο σαλόνι του Cannella. Επίσης, θα βρείτε ολόφρεσκους ξηρούς καρπούς, σωστά ψημένους ώστε να βγάζουν την καλύτερη γεύση και το άρωμά τους, αλλά και μια μεγάλη ποικιλία σε τσάι, μπάρες και διάφορα είδη απαραίτητα για ένα εκλεπτυσμένο πρωινό, healthy προϊόντα, πραλίνες Βελγίου, δημιουργικά γλυκίσματα και λαχταριστά παγωτά, χειροποίητα προϊόντα χωρίς ζάχαρη, αποξηραμένα φρούτα αλλά και ζυμαρικά, αλείμμα-

τα, τσάντες και χαλβάδες. Εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει και η κάβα του Cannella, που δύσκολα θα αφήσει κάποιον ανικανοποίητο. Όλα αυτά, προφανώς, μπορείτε να τα αγοράσετε μεμονωμένα. Έχετε τη δυνατότητα, όμως, να τα συνδυάσετε για να φτιάξετε το ιδανικό χειροποίητο δώρο — όχι μόνο τώρα, που πλησιάζει η εορταστική περίοδος, αλλά ολόκληρο τον χρόνο, τόσο για τα αγαπημένα σας πρόσωπα όσο και ως το ιδανικό εταιρικό δώρο. Οι άνθρωποι του Cannella είναι εδώ για να σας βοηθήσουν — και για να φτιάξουν μαζί σας το δώρο που θα λατρεύσουν οι αγαπημένοι σας. Κι αν δεν προλαβαίνετε να περάσετε από το Cannella, ώστε να παραλάβετε το καλάθι που παραγγείλατε, κανένα πρόβλημα: καλέστε στο Τ. 231 067 5720 ή στείλτε μέιλ στο cannellanuts@yahoo.com και η ομάδα του καταστήματος θα φροντίσει το δώρο που έχετε επιλέξει να παραδοθεί στον παραλήπτη του. 📧



Σκανάρετε
εδώ για το
Instagram



Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Σάκης Γαλιανάκης

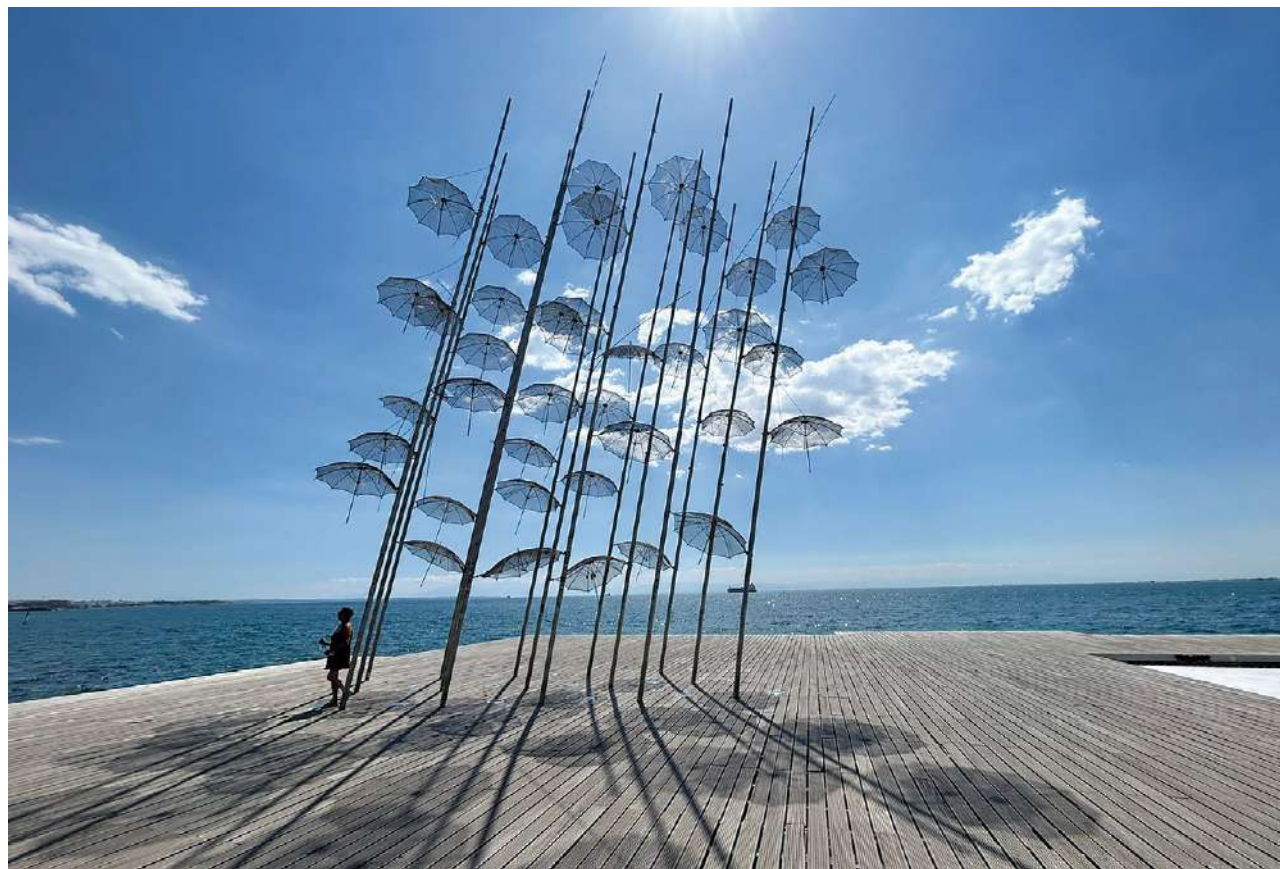


Φωτογραφία: Cannella



Φωτογραφία: Cannella

Το έργο του Γιώργου Ζογγολόπουλου έχει ύψος 13 μέτρα και βρίσκεται τοποθετημένο στο πλακόστρωτο της Νέας Παραλίας. Πρόκειται για μια εικαστική σύνθεση από ανοξείδωτο χάλυβα, που αποτελεί ξεχωριστό σημείο αναφοράς για την πόλη από το 1997, όταν εγκαταστάθηκε με αφορμή τον τίτλο της Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης.



«ΟΜΠΡΕΛΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ» ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΙΣ «ΟΜΠΡΕΛΕΣ»

Ποιες παρεμβάσεις θα γίνουν στο εμβληματικό γλυπτό του Γιώργου Ζογγολόπουλου, ώστε να ξαναλάμψει στη Νέα Παραλία της Θεσσαλονίκης.

«Ξηλώνονται»

για να επισκευαστούν δεκατρείς από τις Ομπρέλες του φερώνυμου, αγαπημένου και πολυφωτογραφημένου γλυπτού του Γιώργου Ζογγολόπουλου, που βρίσκεται στη Νέα Παραλία της Θεσσαλονίκης. Οι Ομπρέλες έχουν υποστεί σημαντικές φθορές και θα χρειαστεί –μαζί με άλλες τέσσερις, που βρίσκονται εδώ και καιρό στις αποθήκες του δήμου– να αποσταλούν στην Αθήνα, για να γίνει η απαραίτητη συντήρηση από τους υπεύθυνους του Ιδρύματος Ζογγολόπουλου.

Η επιχείρηση για το ξεστήσιμο των Ομπρελών πραγματοποιήθηκε στα τέλη Οκτωβρίου στο παραλιακό μέτωπο της πόλης, ενώ η ακριβής ζημιά θα διαπιστωθεί από τους ειδικούς. Εκτιμάται, πάντως, ότι πιο σοβαρή είναι η κατάσταση μίας Ομπρέλας που έπεσε πέρσι τα Χριστούγεννα, στη διάρκεια έντονης κακοκαιρίας.

Οι περισσότερες φθορές καταγράφονται στις Ομπρέλες που βρίσκονται στα χαμηλότερα τμήματα του γλυπτού, καθώς ο κόσμος κρατιέται από αυτές για να φωτογραφηθεί. Επίσης, προβλήματα δημιουργήθηκαν από τις σιδερένιες κλειδαριές που κρεμούν κάποιοι επισκέπτες στο γλυπτό (σε

μια προσπάθεια να «κλειδώσουν» την αγάπη τους) αλλά και από τις καιρικές συνθήκες. Εργασίες επισκευής αναμένεται να γίνουν και στις «Βροχές», τις μεταλλικές βέργες που υπάρχουν στο γλυπτό, για να θυμίζουν τη βροχή που πέφτει πάνω στις ομπρέλες (και οι οποίες είναι επικίνδυνες για ατυχήματα). Επιπλέον, ο δήμος Θεσσαλονίκης σχεδιάζει ένα καλό καθάρισμα, για να λάμψουν και πάλι σαν καινούργιες.

Το έργο του Γιώργου Ζογγολόπουλου έχει ύψος 13 μέτρα και βρίσκεται τοποθετημένο στο πλακόστρωτο της Νέας Παραλίας. Πρόκειται για μια εικαστική σύνθεση από ανοξείδωτο χάλυβα, που αποτελεί ξεχωριστό σημείο αναφοράς για την πόλη από το 1997, όταν εγκαταστάθηκε με αφορμή τον τίτλο της Πολιτιστικής Πρωτεύουσας της Ευρώπης.

Με την ανάπλαση του παραλιακού μετώπου και τη μεταφορά των «Ομπρελών» από το ύψος του Ναυτικού Ομίλου στην ειδικά διαμορφωμένη ξύλινη εξέδρα, κοντά στο άγαλμα του Μεγάλου Αλεξάνδρου, το γλυπτό αναδείχθηκε ακόμη περισσότερο και έχει γίνει ένα από τα πιο αγαπητά για τους Θεσσαλονικείς αλλά και για όλους τους τουρίστες. 🌳

Dossier Barber shops

Τα θεσσαλονικιώτικα μπαρμπέρικα
που έχουν αναγάγει
το male grooming σε εμπειρία.

the **city
mdg** A-list



the sword

The Aces Barbershop

Info: The Aces Barbershop, Αγίου Δημητρίου 66 ☎ 231 023 8728

🌐 <https://www.theaces.gr> 📧 theacesbarbershop@gmail.com 📱 [@theacesbarbershop](https://www.instagram.com/theacesbarbershop)

🕒 Ημέρες και ώρες λειτουργίας: ΔΕ-ΠΑ 10:00-20:00, ΣΑ 10:00-18:00, ΚΥ κλειστά.



Φωτογραφία: The Aces Barbershop



Φωτογραφία: The Aces Barbershop

Υπάρχει ένας πολύ ενδιαφέρων όρος στα Αγγλικά: ο όρος «man cave». Όχι, δεν είναι μια σπηλιά αποκλειστικά για άντρες... Στην πραγματικότητα, πρόκειται για έναν χώρο, ένα δωμάτιο ή μια περιοχή όπου ένας άντρας μπορεί, μόνος του ή με τους επίσης άντρες φίλους του, να περάσουν ποιοτικό χρόνο, ασχολούμενοι με τις αγαπημένες τους ρουτίνες ή με τα χόμπι τους.

Ένα τέτοιο «man cave» έφτιαξαν πριν από κάτι περισσότερο από πέντε χρόνια στην καρδιά της Θεσσαλονίκης (μία ανάσα από την πλατεία Διοικητηρίου και το υπουργείο Μακεδονίας-Θράκης) ο Ανδρέας Βαχτανίδης και ο Χάρης Αριστοδήμου. Όνειρό τους (ή η δική τους εκδοχή του «man cave», αν προτιμάτε) ήταν να δημιουργήσουν ένα κουρείο όπου κάθε άντρας θα μπορεί να απολαύσει υπηρεσίες υψηλής ποιότητας και να συναναστραφεί άλλους άντρες, ξεκινώντας ενδιαφέρουσες συζητήσεις συνοδεία καλής μουσικής και απολαμβάνοντας το ποτό του. Ακριβώς στη φιλοσοφία που λειτουργούσαν τα κουρεία της παλιάς καλής εποχής. Και το κατάφεραν.

Ο χώρος που δημιούργησαν τον Μάιο του 2020 ο Ανδρέας και ο Χάρης (τους οποίους σήμερα πια πλαισιώνουν ο Αριστογένης Βερδινόγλου και ο Γιάννης Παπαγεωργίου) είναι ένας αρχαιολογικός χώρος με κλασική ατμόσφαιρα, ο οποίος προσφέρει κλασικά κουρέματα επηρεασμένα από το στιλ της περιόδου 1920-1950. Μεταξύ άλλων, μπορείτε να επιλέξετε το κλασικό κούρεμα (με τον κουρέα που προτιμάτε και styling με προϊόντα), το διαχρονικό κούρεμα με ψαλίδι (εκεί όπου φαίνεται η πραγματική δεξιοτεχνία του καλού barber), το (αγαπημένο μας) παραδοσιακό ξύρισμα με ζεστές και κρύες πετσέτες, κρέμα/λάδι, aftershave και πούδρα, την περιποίηση γε-

Φωτογραφία: The Aces Barbershop

Φωτογραφία: The Aces Barbershop



Φωτογραφία: The Acts Barbershop



Φωτογραφία: The Acts Barbershop

νειάδας με ζεστές πετσέτες και τελειώμα με το ξυράφι αλλά και το ξύρισμα κεφαλής (επίσης με ζεστές και κρύες πετσέτες, κρέμα/λάδι, aftershave και πούδρα).

Εννοείται ότι το «μενού» περιλαμβάνει τις καλύτερες πομάδες της αγοράς (με

εντυπωσιακά γυαλιστερό ή ματ φινιρίσμα) και εκλεκτές κολώνιες – όλα αυτά υπό τους ήχους κλασικής ροκ εντ ρολ μουσικής, απολαμβάνοντας τον καφέ ή το ούισκι σας.

Αν δεν είναι αυτό ένα πραγματικό «man cave», τι άλλο θα μπορούσε να είναι; ☺



Mustache Barbershop

Info: Mustache Barbershop, Παύλου Μελά 15, Θεσσαλονίκη ☎ 231 307 1789

🌐 <https://mustache-barbershop.com> 📧 themustachebarbershop13@gmail.com 📧 @themustache.barbershop

📍 mustache.barbershop. Ημέρες και ώρες λειτουργίας: ΔΕ-ΠΑ 10:00-20:30, ΣΑ 09:00-16:00, ΚΥ κλειστά.



Φωτογραφία: Mustache Barbershop



Φωτογραφία: Mustache Barbershop

Η καθημερινότητα όλων μας έχει πλέον αρκετές στιγμές πίεσης. Οι στιγμές χαλάρωσης και απόλαυσης είναι, κατά κανόνα, πολύ πιο σπάνιες. Γιατί να μην είναι μία από αυτές ο χρόνος που θα αφιερώσετε για να είστε περιποιημένος;

Αυτή ακριβώς είναι η φιλοσοφία του Mustache Barbershop που δημιούργησε ο Κωνσταντίνος Τσουβαλάς, ενός «ναού» της αντρικής περιποίησης που γράφει τη δική του ιστορία από το 2016, στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, μία ανάσα από την οδό Τσιμισκή.

Η συνταγή αυτής της περιποίησης είναι απλή αλλά δοκιμασμένη: επιστροφή στο κλασικό grooming, βασισμένο στις αξίες της τέχνης του κλασικού κουρέματος και του παραδοσιακού ξυρίσματος.

Με έξι θέσεις εργασίας και με μια ομάδα έμπειρων barbers, το Mustache Barbershop αποτελεί μια αυστηρώς αντρική υπόθεση, καθώς απευθύνεται αποκλειστικά σε άντρες που αναζητούν ποιότητα, συνέπεια και στυλ. Γι' αυτό και σε αυτό το άδυτο της αντρικής ευζωίας κάθε

κούρεμα είναι μια διαδικασία μελετημένης φροντίδας και κάθε ξυρίσμα μια στιγμή χαλάρωσης και ανανέωσης. Όλα αυτά σε έναν ιδιαίτερο, ατμοσφαιρικό χώρο, ο οποίος συνδυάζει τον διαχρονικό χαρακτήρα του κλασικού κουρέυι με τη διακριτική πολυτέλεια του σήμερα.

Η λεπτομέρεια κάνει τη διαφορά – και αυτό το ξέρουν καλά στο Mustache Barbershop. Όλοι οι άντρες που το προτιμούν φανατικά εδώ και

μία δεκαετία, για να τους βοηθήσει να βγάλουν προς τα έξω τον καλύτερο εαυτό τους, κάτι περισσότερο γνωρίζουν. Εμπιστευτείτε τους. 🇬🇷



Φωτογραφία: Mustache Barbershop



Φωτογραφία: Mustache Barbershop



Φωτογραφία: Mustache Barbershop



Σκανάρετε
εδώ για το
Instagram

ΜΙΑ ΣΠΟΥΔΗ ΣΤΗ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΚΑΝΟΝΙΚΟΤΗΤΑ

Την «Ξανθιά Φράουλα» του Μίνο Μπελέι, τη νέα παραγωγή του Κρατικού Θεάτρου Βορείου Ελλάδος (ΚΘΒΕ) στη Μονή Λαζαριστών, σκηνοθετεί ο Αλέξανδρος Ρήγας.

Η «Ξανθιά Φράουλα»

του **Μίνο Μπελέι** είναι η νέα παραγωγή του **Κρατικού Θεάτρου Βορείου Ελλάδος (ΚΘΒΕ)** που παρουσιάζεται από τις 18 Οκτωβρίου στο **Μικρό Θέατρο της Μονής Λαζαριστών**. Ένα έργο που έρχεται να μας δείξει τη χαρά, την αγάπη, την ίντριγκα, την αθωότητα, τη διαφορετική κανονικότητα καθενός, σε απόδοση, σκηνοθεσία και μουσική επιμέλεια του **Αλέξανδρου Ρήγα** (στην πρώτη του συνεργασία με το ΚΘΒΕ).

Το θέατρο

είναι ο καθρέφτης της ζωής. Είναι η μαμά, που τα βράδια μάς λέει πάντοτε τα ωραιότερα παραμύθια. Αυτά που μας μαγεύουν και μας επηρεάζουν περισσότερο. Τα παραμύθια του θεάτρου είναι ιστορίες για την πραγματικότητα, για τις ζωές μας και για την αλήθεια.

Μια τέτοια ιστορία, γεμάτη αλήθεια, είναι η «Ξανθιά Φράουλα». Το θεατρικό έργο του **Μίνο Μπελέι**, που τόλμησε στον καιρό του να μιλήσει για τα μπερδέματα των σχέσεων, την επικίνδυνη στασιμότητα, την ανάγκη για πάθος, την ανάγκη για τον αιώνιο καλοκαιρινό έρωτα μέσα από τα μάτια, τη σχέση και το σπίτι δύο ανδρών. Και ενός τρίτου, νέου, που εμφανίζεται για να ταράξει τα νερά και να τρομάξει τη νηνεμία, που καμιά φορά –λένε– είναι αρχή προβλημάτων.

Τόσο απλά, τόσο καθημερινά, ο Μπελέι μάς δείχνει ότι οι άνθρωποι και οι ανάγκες τους είναι ίδιες. Ότι ο έρωτας, η ζήλεια και η διεκδίκηση δεν έχουν εθνικότητα, φυλή και φύλο.

Η «Ξανθιά Φράουλα» ήταν από τα πρώτα έργα που προσπάθησαν (και κατάφεραν) να απενοχοποιήσουν στα μάτια του κοινού το θέμα των ομοφυλοφιλικών σχέσεων. Οι ήρωες του έργου δεν προσπαθούν αποδείξουν κάτι. Η ζωή και ο έρωτας είναι αυταπόδεικτοι. Ένα ζευγάρι ανδρών, ο **Ντομένικο** και ο **Αντόνιο**, με τους καυγάδες, τις ζηλοτυπίες, τα υπονοούμενα, τις χαρές, την ανία που μπορεί να φέρει μια μακρόχρονη σχέση ή συμβίωση, βρίσκονται μπροστά σε μια αλλαγή. Έναν νέο, τον **Μαρτσέλο**, ιδιαίτερος ευπαρουσίαστο και γοητευτικό, που έρχεται ως επισκέπτης στο διαμέρισμά τους, φέρνοντας μαζί του πολλές ταραχές, αλλαγές, περιπέτειες και, κυρίως, διεκδικήσεις. Καθώς το διακύβευμα είναι να σωθεί μια ιστορία αληθινής αγάπης.

Οι συντελεστές

Απόδοση, σκηνοθεσία, μουσική επιμέλεια: Αλέξανδρος Ρήγας. **Σκηνικά, κοστούμια:** Δανάη Πανά. **Φωτισμοί:** Γιάννης Τούμπας. **Βοηθός σκηνοθέτη:** Μαίρη Ανδρέου. **Οργάνωση παραγωγής:** Μαριλί Βεντούρη. **Φωτογραφίες:** Mike Rafail (That Long Black Cloud). **Διανομή:** Γιώργος Παπαδάκος (Μαρτσέλο), Γιάννης Τσεμπερλίδης (Φάμπιο), Νίκος Τσολερίδης (Αντόνιο), Κωνσταντίνος Χατζησάββας (Ντομένικο).

Η παράσταση είναι κατάλληλη για θεατές άνω των 16 χρόνων. 🍷



Info: Κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ & ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00, κάθε ΚΥ στις 19:30 στο Μικρό Θέατρο της Μονής Λαζαριστών (Κολοκοτρώνη 25-27, Σταυρούπολη). **Εισιτήρια.** Κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ-ΣΑ στις 21:00 και κάθε ΚΥ στις 19:30: €13 (γενική είσοδος), €9 (εκπαιδευτικό εισιτήριο για φοιτητές, μαθητές, πολύτεχνους, άτομα άνω των 65, εκπαιδευτικούς). Κάθε ΠΕ (λαϊκή) στις 21:00 και κάθε ΣΑ στις 18:00: €11 (γενική είσοδος), €9 (εκπαιδευτικό εισιτήριο για φοιτητές, μαθητές, πολύτεχνους, άτομα άνω των 65, εκπαιδευτικούς). **Ειδικές τιμές (απαιτείται η αγορά των εισιτηρίων από τα ταμεία του ΚΘΒΕ και όχι ηλεκτρονικά).** ΑμΕΑ: δωρεάν. Συνοδοί ΑμΕΑ: δωρεάν, εφόσον φέρουν τη σχετική ένδειξη «Σ» οι αντίστοιχες κάρτες. Μέλη του Συλλόγου Υπαλλήλων υπουργείου Πολιτισμού Βορείου Ελλάδος: €5. Ατέλειες: δωρεάν 5 θέσεις ανά ημέρα παράστασης. Κατόπιν εξαντλήσεως των θέσεων, η τιμή εισιτηρίου διαμορφώνεται στα €5. Άνεργοι: δωρεάν 5 θέσεις ανά ημέρα παράστασης. Κατόπιν εξαντλήσεως των θέσεων, η τιμή εισιτηρίου διαμορφώνεται στα €5. Φοιτητικό: από 3-6 άτομα η τιμή διαμορφώνεται στα €7/άτομο. Άνω των 10 ατόμων, η τιμή είναι στα €5/άτομο. «Εισιτήριο της παρέας»: για παρέα τριών ατόμων τιμή €25 στο σύνολο και για παρέα τεσσάρων ατόμων τιμή €30 στο σύνολο. Ομαδικό εισιτήριο: €7 (για 10 άτομα ισχύει για ΤΕ, ΠΕ και ΣΑ απόγευμα, από 20 άτομα και πάνω για ΠΑ, ΣΑ βράδυ και ΚΥ). Ομαδικές κρατήσεις (άνω των 10 ατόμων) καλώντας στα Τ. 231 520 0011 & 231 520 0012. **Προπώληση εισιτηρίων** ηλεκτρονικά από το more.com, τηλεφωνικά στα Τ. 211 770 0000 & 231 520 0200 και στα ταμεία του ΚΘΒΕ.

Lady of wine

Η χημικός, οινολόγος και δημοσιογράφος οίνου Μαρία Νέτσικα, «ψυχή» του Χάρτη των Γεύσεων, μιλά στο Citymag μία ανάσα πριν από τη φετινή, 22η διοργάνωση.

Βρισκόμαστε μία ανάσα πριν από τον 22ο Χάρτη των Γεύσεων. Κι όμως, μετά από περισσότερες από δύο δεκαετίες, η διοργάνωση δεν δείχνει την ελάχιστη ένδειξη «κόπωσης» – η μαζική προσέλευση του κοινού το αποδεικνύει κάθε χρονιά. Πώς τα καταφέρνετε;

Χαίρομαι που το βλέπετε κι εσείς ότι ο Χάρτης εξακολουθεί να προσελκύει το ενδιαφέρον όλων όσοι αγαπούν αλλά και όλων όσοι ασχολούνται με το κρασί. Η αλήθεια είναι ότι προσπαθούμε γι' αυτό, παρακολουθώντας συνεχώς τις τάσεις και κάνοντας τις απαραίτητες κινήσεις.

Για παράδειγμα, όταν το 2017 διαφάνηκε ότι η Αποθήκη Γ', στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης (όπου ο Χάρτης των Γεύσεων διοργανωνόταν από το 2004), παρότι δημοφιλές σημείο συνάντησης για την πόλη, δεν ανταποκρινόταν πλέον στις ανάγκες μας, δεν διστάσαμε να μεταφερθούμε σε έναν διαφορετικό ύψους χώρο, στο συνεδριακό κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», που έδωσε άλλον αέρα και δυναμική στην έκθεση.

Επίσης, επιλέγουμε να διατηρήσουμε τη διοργάνωση σε μέγεθος που επιτρέπει την άνετη και ευχάριστη γευστική δοκιμή, δίνοντας συγχρόνως στους επισκέπτες την ευκαιρία να αποκτήσουν ολοκληρωμένη εικόνα των καλύτερων ελληνικών κρασιών και αποσταγμάτων, καθώς φροντίζουμε κάθε χρόνο να συμμετέχουν –εκτός από τα γνωστά και αγαπημένα ονόματα της οινοποιίας– και ορισμένα καινούργια έως και πρωτοεμφανιζόμενα οινοποιεία. Η εικόνα συμπληρώνεται με εκλεκτές ετικέτες από τον παγκόσμιο αμπελώνα.

Και, βεβαίως, ο Χάρτης των Γεύσεων είναι η μοναδική ελληνική έκθεση κρασιού που συνοδεύεται από τόσο πλούσιο και –πιστεύω– εξαιρετικά ενδιαφέρον πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων, τις οποίες οι επισκέπτες μπορούν να παρακολουθήσουν δωρεάν.

Οπότε, ναι: ο Χάρτης των Γεύσεων είναι για πολλούς η πιο αγαπημένη οινική εκδήλωση της χρονιάς.

Τι θα βρει ο επισκέπτης στη φετινή διοργάνωση του Χάρτη των Γεύσεων;

Θα συναντήσει περισσότερους από 150 οινοποιούς, έτοιμους να του σερβίρουν τα κρασιά τους και να συζητήσουν μαζί του για τα θέματα που απασχολούν τον αμπελοοινικό τομέα – από τις πρώτες εκτιμήσεις για τη σοδειά του 2025 έως τις νέες τεχνικές οινοποίησης και τις τάσεις κατανάλωσης. Θα έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει περισσότερα από 1.200 κρασιά – ανάμεσά τους και κρασιά παλαιωμένα, από σπάνιες ποικιλίες αμπέλου ή αυτά που εκφράζουν πρωτοποριακές οινολογικές προσεγγίσεις, νέες ετικέτες και συσκευασίες, αρκετές από τις οποίες θα κάνουν το ντεμπούτο τους στην εκδήλωση. Θα έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει περισσότερες από 10 εξαιρετικές παρουσιάσεις με κάθετες ή οριζόντιες γευστικές δοκιμές σπάνιων κρασιών και αποσταγμάτων στις κλειστές αίθουσες των παράλληλων εκδηλώσεων.

Ακόμη, να ανακαλύψει νέες κυκλοφορίες στην ενότητα των Γευστικών Εξερευνήσεων και να αποκτήσει βασικές γνώσεις για το κρασί και την απόλαυσή του στο Wine Plus wine school και το Θέατρο Γεύσης.

Θα ήθελα, εκμεταλλευόμενος τη μακρά εμπειρία σας, να σας ρωτήσω ορισμένα πράγματα για τη σχέση του Έλληνα με το κρασί, ξεκινώντας από τη γνώση. Πόσο εξοικειωμένοι είμαστε με τις ποικιλίες του οίνου και με τις ιδιαιτερότητές τους, με έννοιες όπως το wine and food pairing ή το τερουάρ ενός κρασιού; Ξέρουμε τι θέλουμε στο ποτήρι μας, ώστε να είμαστε σε θέση να το ζητήσουμε;

Η αλήθεια είναι ότι ο μέσος Έλληνας καταναλωτής δεν διαθέτει ακόμη την οινική κουλτούρα που συναντάμε σε άλλες, παραδοσιακά αμπελοοινικές χώρες, όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία. Ωστόσο, ας μην ξεχνάμε ότι τα βήματα που έχουν γίνει τα τελευταία 30-40 χρόνια προς αυτήν την κατεύθυνση είναι πολύ μεγάλα και σημαντικά. Επίσης, θεωρώ ελπιδοφόρο το ότι οι νεότεροι καταναλωτές, παρότι καταναλώνουν λιγότερο, εμφανίζονται επιλεκτικοί και με επιθυμία για ανακαλύψεις.

Μένοντας στη γνώση γύρω από το κρασί και πριν συνεχίσουμε: το 2026 το Wine Club Thessaloniki '96, η Λέσχη Φίλων Κρασιού που εσείς δημιουργήσατε, θα συμπληρώσει 30 χρόνια λειτουργίας. Πώς αποτιμάτε τη δράση της στη διάρκεια αυτής της μακράς περιόδου; Με ποιον τρόπο συμβάλλουν τέτοιες πρωτοβουλίες στην εξοικείωσή μας με ένα από τα παραδοσιακότερα ελληνικά προϊόντα;

Το Wine Club είναι μια δραστηριότητά μου για την οποία είμαι πολύ υπερήφανη! Ήταν από τις πρώτες αντίστοιχες πρωτοβουλίες στην Ελλάδα και αγκαλιάστηκε από την πρώτη στιγμή από τους –τότε– εν δυνάμει φίλους του κρασιού, οι οποίοι πλέον έχουν εξελιχθεί, σχεδόν στο σύνολό τους, σε φανατικούς οινόφιλους – και ορισμένοι σε επαγγελματίες του κλάδου. Αν λάβετε υπόψη σας ότι έχουμε μέλη από ολόκληρη τη Μακεδονία και ότι ορισμένοι έρχονται ανελλιπώς στις γευστικές δοκιμές μας από το 1996, νομίζω ότι έχετε την απάντηση στην ερώτησή σας.

Επιστρέφοντας στη σχέση του Έλληνα με το κρασί: πόσο ενεργά αποτελεί κομμάτι της γαστρονομικής μας κουλτούρας; Για έναν Γάλλο, ας πούμε, η απόλαυση ενός γεύματος ή ενός δείπνου δεν νοείται χωρίς (τουλάχιστον) ένα ποτήρι κρασί. Τι ισχύει στην Ελλάδα, συγκρίνοντας την κατανάλωση οίνου με την προτίμηση προς αποστάγματα όπως το ούζο και το τσίπουρο ή ακόμη και προς σκληρά αλκοολούχα, ατόφια ή σε κοκτέιλ;

Το κρασί –ακόμη και στη μορφή της ρετσίνας– και τα παραδοσιακά μας αλκοολούχα, το ούζο και το τσίπουρο, αποτελούν κομμάτι της γαστρονομικής κουλτούρας του Έλληνα. Αλλά, ακριβώς όπως και στη Γαλλία που αναφέρετε ως παράδειγμα, όπου η αλλαγή στον τρόπο ζωής και στα γαστρονομικά πρότυπα έχει απομακρύνει το κρασί από την καθημερινότητα



Φωτογραφία: Σάκης Τσιμπίσης

κυρίως των νέων (ρίχνοντας σημαντικά την κατά κεφαλή κατανάλωση στη χώρα), παρόμοια και στην Ελλάδα ένα ποτήρι κρασί στο τραπέζι δεν αποτελεί πλέον ευχάριστη καθημερινή συνήθεια. Και είναι γεγονός ότι οι νεότεροι το αντικαθιστούν με μεγαλύτερη ευκολία με κάποιο φανταχτερό κοκτέιλ της μόδας.

Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε να «ποινικοποιείται» η κατανάλωση του κρασιού – παραγνωρίζουμε τη θετική του επίδραση όταν καταναλώνεται με μέτρο και επικεντρωνόμαστε στις επιπτώσεις της κατάχρησης. Πώς κρίνετε αυτήν την εξέλιξη;

Για την ακρίβεια, πρόκειται για «ποινικοποίηση» του αλκοόλ, από το οποίο λανθασμένα δεν διαφοροποιείται το κρασί. Είναι μια επικίνδυνη εξέλιξη, η οποία ξεκίνησε από τις αγγλοσαξονικές χώρες. Ο κλάδος του κρασιού παγκοσμίως την παρακολουθεί με ανησυχία, έχοντας αρχίσει –αν και καθυ-

στερημένα– να πραγματοποιεί ενέργειες που εστιάζουν στην κατανάλωση με μέτρο.

Πώς θα περιγράφατε το ελληνικό κρασί; Ακριβό, value-for-money, φθινό; Και γιατί;

Ανάμεσα στα ελληνικά κρασιά, θα βρούμε όλες αυτές τις κατηγορίες που αναφέρατε. Πιστεύω ότι ένα σημαντικό ποσοστό του ελληνικού κρασιού, τουλάχιστον όταν αναχωρεί από το οινοποιείο, ανήκει στη value-for-money κατηγορία. Τα premium προϊόντα είναι –όπως και πρέπει– ακριβά, αν και ορισμένα φτάνουν στον καταναλωτή σε τιμές υψηλότερες και από αυτές ανταγωνιστικών κρασιών του διεθνούς αμπελώνα.

Σας ευχαριστώ πολύ γι' αυτήν τη συζήτηση. Τα λέμε στις 29-30 Νοεμβρίου, στον 22ο Χάρτη των Γεύσεων.

Εγώ σας ευχαριστώ. Θα σας περιμένουμε με χαρά. 🍷

«Η αλήθεια είναι ότι ο μέσος Έλληνας καταναλωτής δεν διαθέτει ακόμη την οινική κουλτούρα που συναντάμε σε άλλες, παραδοσιακά αμπελοοινικές χώρες, όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία» εκτιμά η χημικός, οινολόγος και δημοσιογράφος οίνου Μαρία Νέτσικα. «Ωστόσο, ας μην ξεχνάμε ότι τα βήματα που έχουν γίνει τα τελευταία 30-40 χρόνια προς αυτήν την κατεύθυνση είναι πολύ μεγάλα και σημαντικά. Επίσης, θεωρώ ελπιδοφόρο το ότι οι νεότεροι καταναλωτές, παρότι καταναλώνουν λιγότερο, εμφανίζονται επιλεκτικοί και με επιθυμία για ανακαλύψεις».

Ειδήσεις, προϊόντα, τάσεις, αγορά, χώροι: σε κάθε τεύχος, κυκλοφορούμε στη Θεσσαλονίκη (και όχι μόνο), δοκιμάζουμε και σας προτείνουμε τα καλύτερα.

Δοκιμάζουν, γράφουν και φωτογραφίζουν οι Hungry Cookies



Orbital

Καθημερινό, δημιουργικό και πάντοτε σε τροχιά

Το Orbital είναι ένα από εκείνα τα μαγαζιά που δύσκολα εντάσσεται σε κατηγορία.

Από το πρωί (με μυρωδιά φρεσκοψημένου ψωμιού και τη βιτρίνα του γεμάτη με ευφάνταστα γλυκά) ως το βράδυ (με κοκτέιλ και κόμφορτ πιάτα), λειτουργεί ως ολόημερο σημείο συνάντησης, για κάθε ώρα της μέρας.

Η ανοιχτή κουζίνα, το κομψό, βιομηχανικό περιβάλλον και η χαλαρή μουσική διαμορφώνουν έναν χώρο που μοιάζει περισσότερο με μπιστρό παρά με εστιατόριο. Το μενού κινείται γύρω από δημιουργικές εκδοχές κλασικών πιάτων, με δικό τους ψωμί και βιολογικές πρώτες ύλες, φρέσκιες σαλάτες και

επιλογές που αλλάζουν ανά εποχή.

Το Orbital δεν στηρίζεται σε εντυπωσιασμούς: ποντάρει στην αίσθηση του οικείου, στη μυρωδιά του ζυμωμένου ψωμιού και στη φρεσκάδα του πιάτου που φτιάχνεται μπροστά σου. Θα έρθετε για brunch, θα μείνετε για φαγητό και θα κλείσετε την ημέρα με ένα signature cocktail. Ένα μέρος που μεταμορφώνει την απλότητα σε γαστρονομική εμπειρία.



Info: Orbital, Πλάτωνος 3, Θεσσαλονίκη.



Ταβέρνα Φουσκωτός: Αυθεντική, ελληνική και πάντοτε γεμάτη ζωή

Η ταβέρνα Φουσκωτός, στη Χαλκηδόνα, είναι ένα από εκείνα τα στέκια που «μυρίζουν» αυθεντικότητα. Από το πρώτο λεπτό νιώθετε το φιλόξενο κλίμα: τραπεζάρια στρωμένα ασπρά, μυρωδιές από τη σχάρα και γέλια που ακούγονται από τη σάλα. Το φρεσκό είναι όπως πρέπει. Οι μερίδες είναι πλούσιες, τα μαγειρευτά σπιτικά και η τηγανιά τους δικαίως έχει αποκτήσει φήμη στα πέριξ. Αν πετύχετε το χοιρινό κοντοσούβλι, δοκιμάστε το χωρίς δεύτερη σκέψη. Και, φυσικά, μη φύγετε χωρίς να πάρετε το μπαρτέκι-γίγας, ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα του. Το κρασί, ρέει άφθονα, η διάθεση ανεβαίνει και ο Φουσκωτός γίνεται η επιτομή της οικογενειακής ταβέρνας που εξελίχθηκε με χάρη, με εξαιρετικές τιμές και απίστευτες ποσότητες.



Info: Ταβέρνα Φουσκωτός, Φανής Μισοάκη (στην πλατεία), Χαλκηδόνα. Τ. 23919 10919.



In Vito Pizza: Ιταλικό ταμπεραμέντο στην καρδιά της Καλαμαριάς

Η In Vito Pizza είναι ότι πιο κοντινό στη Νάπολη χωρίς να φύγετε από τη Θεσσαλονίκη. Ξυλόφουρνος που καίει σταθερά, ζύμη που φουσκώνει φυσικά και μυρωδιά που απλώνεται σε όλο το τετράγωνο. Εδώ η πίτσα έχει χαρακτήρα: λεπτή, τραγανή με υλικά που ξεχωρίζουν – προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλα, ρόκα, ακόμη και σάλτσα ντομάτας με γεύση σπιτική. Πρόκειται κυρίως

για take away spot, έχει όμως και λίγα τραπεζάρια στον εξωτερικό χώρο, για άμεση απόλαυση. Οι επιλογές είναι πολλές – από την κλασική Μαργαρίτα ως πιο ιδιαίτερους συνδυασμούς, σε τρία διαφορετικά μεγέθη. Και όλα με τιμές που θα σας κάνουν να επιστρέψετε.



Info: In Vito Pizza, Κομνηνών 39, Καλαμαριά. Τ. 231 044 4484.



Τα θαλασσοπούλια: Θαλασσινή καρδιά με γεύση και γενναιοδωρία

Στην παραλία της Περαίας, τα θαλασσοπούλια είναι ένας από τους πιο τίμιους προορισμούς για φρεσκό δίπλω στο κύμα. Από το πρώτο πιάτο καταλαβαίνετε γιατί έχει αποκτήσει φανατικό κοινό: πρώτες ύλες φρέσκιες, ψάρια ημέρας, θαλασσινά σωστά μαγειρεμένα και μερίδες πραγματικά μεγάλες. Το μενού θυμίζει παλιό ουζερί αλλά με σύγχρονη ματιά – απλά, ειλικρινές, με εξαιρετικό value-for-money. Οι τιμές είναι χαμηλές, η ποιότητα υψηλή και η εμπειρία συνολικά καλύτερη απ' ό,τι θα περιμένατε. Το προσωπικό είναι υπόδειγμα φιλοξενίας: γρήγορα, χαμογελαστό, πάντοτε έτοιμο να προτείνει κάτι εκτός καταλόγου ή να φέρει έναν έξτρα μεζέ για το τραπέζι. Όλα λειτουργούν ρολόι, ακόμη και στις πιο γεμάτες ώρες. Αν συνδυάσετε τη θέα, τις τιμές και την αίσθηση ότι σας φροντίζουν ειλικρινά, δύσκολα φεύγετε χωρίς να πείτε «θα ξανάρθουμε». Μια αυθεντική ταβέρνα που έρχεται να υπενθυμίσει ότι η απλότητα και η γενναιοδωρία είναι τα πιο δυνατά συστατικά μιας καλής εμπειρίας. Η συμβουλή μας: κλείστε οπωσδήποτε τραπέζι, ιδιαίτερα αν έχει καλό καιρό.



Info: Θαλασσοπούλια, Π. Κουντουριώτου 51, Περαία. Τ. 23920 75510.

Πρόβατο στον Καθρέφτη

Ο καφές γίνεται τέχνη

Καφές, τέχνη και έμπνευση στο ίδιο τραπέζι.

Το **Πρόβατο στον Καθρέφτη** είναι κάτι περισσότερο από καφέ· είναι μια μικρή εστία πολιτισμού στο κέντρο της πόλης. Ο χώρος, με **βιομηχανική αισθητική** και **ζεστή αύρα**, λειτουργεί σαν σκηνή δημιουργίας: εδώ φιλοξενούνται **εκθέσεις, παρουσιάσεις βιβλίων** και πολύ ενδιαφέροντα **εικαστικά workshops**. Οι θαμώνες του είναι άνθρωποι που αγαπούν την τέχνη, τις συζητήσεις και τον καλό καφέ – και αυτό φαίνεται στην ατμόσφαιρα. Ο **εσπρέσο** τους είναι εξαιρετικός, ενώ συχνά θα βρείτε και **χειροποίητα γλυκά** που φτιάχνουν οι ίδιοι. Το Πρόβατο δεν είναι απλώς ένα μέρος να καθίσετε: είναι μια **εναλλακτική εμπειρία** που συνδέει τη δημιουργία



με την καθημερινότητα. Εκεί όπου ο καφές γίνεται αφορμή για έμπνευση. ☕



Info: Πρόβατο στον Καθρέφτη, Ολύμπου 24, Θεσσαλονίκη. Τ. 697 712 6117.



The Horn Coffee: Καφές με χαρακτήρα και αστική ταυτότητα

Το **The Horn Coffee** στον Εύοσμο είναι μια στάση που σε κάνει να νιώθεις μέρος μιας νέας αστικής κουλτούρας καφέ. Ο χώρος είναι μοντέρνος, φωτεινός, με καθαρές γραμμές και μουσική που ανεβάζει τη διάθεση. Εδώ, ο specialty καφές αντιμετωπίζεται ως τέχνη: από το χαρμάνι και το άλεσμα μέχρι την παρουσίαση του ροφήματος στο ποτήρι. Οι



μπαρίστι του Horn ξέρουν τι κάνουν: κάθε εσπρέσο έχει ισορροπία, κάθε καπουτσίνο σωστή υφή και θερμοκρασία. Αν μείνετε λίγο παραπάνω, θα παρατηρήσετε ότι γύρω σας δημιουργείται κοινότητα – άνθρωποι που αγαπούν τον καφέ, το urban minimal και την απλότητα. Ένα σημείο με καθαρή ταυτότητα, που δίνει νέο νόημα στο «Πάμε για καφέ». ☕



Info: The Horn Coffee, Παύλου Μελά 26, Εύοσμος.



ΑΝΟΙΞΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΟΥ BRUNO



www.bruno.gr

Μια μικρή όαση γεύσης στη Θεσσαλονίκη

Υπάρχουν κάποια εστιατόρια που δεν χρειάζεται να κάνουν θόρυβο για να ξεχωρίσουν — απλώς αφήνουν το φαγητό και την ατμόσφαιρά τους να μιλήσουν. Σε μια γωνιά της Ολύμπου, μία ανάσα από τον ναό των Αγίων Αποστόλων, το Άσπρο Δέντρο, στη Θεσσαλονίκη, είναι ακριβώς αυτό.



Ξέρατε ότι...

Στο «Άσπρο Δέντρο» σάς προσφέρουν έναν συνδυασμό δραστηριοτήτων που περιλαμβάνουν σύγχρονο εστιατόριο και χώρο θεάτρου. Εκτός από το φαγητό, στον χώρο τους διοργανώνονται παραστάσεις θεάτρου, πρόβες, εργαστήρια, σεμινάρια, casting calls/auditions, καθώς και εκθέσεις ζωγραφικής. Ο χώρος είναι διαθέσιμος για διάφορες δράσεις τέχνης και πολιτισμού.

Το μενού αλλάζει συχνά — δουλεύουν με φρέσκες, εποχικές πρώτες ύλες.

Η ατμόσφαιρα είναι χαλαρή και φιλική, ιδανική για ραντεβού, παρέα ή ήρεμο δείπνο.

Το προσωπικό είναι ευγενικό και ενημερωμένο — θα σε καθοδηγήσουν με χαμόγελο.

Μου άρεσε: η αναλογία ποιότητας-τιμής.

Δεν μου άρεσε: που αργήσαμε να δώσουμε παραγγελία. Τα πιάτα, πάντως, ήρθαν στην ώρα τους.

Check, please! Με τις τιμές στα κυρίως πιάτα να ξεκινούν στα 8 ευρώ, το εστιατόριο είναι η επιτομή του value-for-money.



Info: Άσπρο Δέντρο, Ολύμπου 5, Θεσσαλονίκη. Τ. 231 182 1585. E. info.asprodentro@gmail.com

Αν αγαπάτε τη μοντέρνα ελληνική κουζίνα με ψυχή, το Άσπρο Δέντρο είναι από τα μέρη που θα σας κάνουν να ξαναγυρίσετε. Όχι μόνο για το φαγητό, αλλά για εκείνη τη σπάνια αίσθηση ότι κάποιος μαγείρεψε πραγματικά για εσένα.

Μπαίνοντας

μέσα, νιώθεις αμέσως ηρεμία. Ο χώρος είναι λιτός, με λευκές αποχρώσεις, ξύλινα τραπέζια και διακριτικό φως. Ένα περιβάλλον που σε κάνει να θέλεις να μείνεις, να μιλήσεις, να δοκιμάσεις. **Δεν έχει τίποτα το «δθθεν»** — έχει όμως ψυχή και γούστο.

Η εμπειρία μας

Ξεκινήσαμε με τη **σαλάτα με ντοματίνια, μυζήθρα, κόκκινη πιπεριά, βαλσάμικο και παξιμάδια**. Μια δροσερή, απλή, αλλά ευφυής σύνθεση — τα ντοματίνια ήταν γλυκά και ζουμερά, η μυζήθρα ελαφριά, το βαλσάμικο έδινε βάθος. Ένα πιάτο που σε προετοιμάζει για το τι θα ακολουθήσει.

Οι **τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα** ήταν από εκείνες που σε κάνουν να σκεφτείς «εντάξει, γι' αυτό αγαπώ τις απλές γεύσεις». Τηγανίζονται σωστά, με τη μαγιονέζα να είναι σπιτική, με ελαφριά οξύτητα.

Το **μοσχάρισιο μπιφτέκι με το χειροποίητο ψωμάκι, το καπνιστό τυρί και τη μαγιονέζα σκόρδου** ήταν απλώς εξαιρετικό. Ζουμερό, με βαθιά γεύση — και αυτό το ψωμάκι... Τραγανό απέξω, αφράτο μέσα. Αν

το δοκιμάσεις μία φορά, δύσκολα δεν θα το ξαναπαραγγείλεις.

Και μετά ήρθε το **κοτόπουλο βουτύρου**: κρέμα σκόρδου, φρέσκο βούτυρο και εκείνο το τραγανό φασκόμηλο γύρω από το φιλέτο, που δίνει άρωμα και χαρακτήρα. Κάθε μπουκιά και μια μικρή αποκάλυψη.

Το **κοκκινιστό μοσχάρι με μελιτζάνα και γραβιέρα** ήταν σαν να τρως κάτι από τα κυριακάτικα τραπέζια της γιαγιάς, αλλά με μοντέρνα εκτέλεση. Τρυφερό, αρωματικό, με τη μελιτζάνα να λιώνει στη σάλτσα και τη γραβιέρα να δίνει δύναμη.

Και το φινάλε; **Τάρτα μήλου με παγωτό βανίλια**. Λιτή, αρωματική και καραμελωμένη όσο πρέπει. Το παγωτό προσθέτει δροσιά και ισορροπεί τη γλυκύτητα. Μια τέλεια, «ήσυχη» κατάληξη σε ένα γεύμα που δεν χρειάστηκε φανφάρες για να εντυπωσιάσει.

Η άποψή μας

Αν αγαπάτε τη μοντέρνα ελληνική κουζίνα με ψυχή, το Άσπρο Δέντρο είναι από τα μέρη που θα σας κάνουν να ξαναγυρίσετε. Όχι μόνο για το φαγητό, αλλά για εκείνη τη σπάνια αίσθηση ότι κάποιος μαγείρεψε πραγματικά για εσένα. 🌿





Εχω μια απέραντη λαχτάρα για...

Μους σοκολάτας με ελαιόλαδο, ανθό αλατιού και άρωμα πορτοκαλιού

Σήμερα θα κάνουμε μια μους σοκολάτας — ένα παρεξηγημένο, αλλά ταυτόχρονα υπέροχο γλυκό, στο οποίο ουδείς μπορεί να αντισταθεί. Αυτήν τη φορά, όμως, θα την αναβαθμίσουμε με μια μεσογειακή παραλλαγή: το άρωμα του πορτοκαλιού, το ελαιόλαδο και τον λεπτό ανθό αλατιού. Το αποτέλεσμα είναι μια μους με βάθος, ισορροπία και φρεσκάδα, που μένει στη γευστική μας μνήμη.

Υλικά

500 γρ. γάλα πλήρες. / Ξύσμα από 1 πορτοκάλι. / **125 γρ.** κρόκους αβγών. / **40 γρ.** ζάχαρη. / **10 γρ.** ζελατίνη. / **500 γρ.** σοκολάτα κουβερτούρα με 60% κακάο. / **700 γρ.** κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά. / Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. / Ανθός αλατιού.

Εκτέλεση:

Σε μια κασαρόλα ρίχνουμε το γάλα μαζί με το ξύσμα πορτοκαλιού και το αφήνουμε να πάρει μία βράση, ώστε να απελευθερωθούν τα αρώματα του φρούτου. Παράλληλα, μαλακώνουμε τα φύλλα ζελατίνης σε πολύ κρύο νερό.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Μόλις το γάλα βράσει, το σουρώνουμε (αν θέλουμε πιο διακριτικό άρωμα)

και το ρίχνουμε στο μίγμα με τους κρόκους, ανακατεύοντας συνεχώς.

Στύβουμε τις ζελατίνες, τις προσθέτουμε στο ζεστό μίγμα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να διαλυθούν. Έπειτα, αδειάζουμε πάνω από τη σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι το μίγμα μας να γίνει λείο και γυαλιστερό.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε ελαφρά την κρέμα γάλακτος με σύρμα χειρός μέχρι να αποκτήσει υφή γιαουρτιού. Ενσωματώνουμε απαλά το μίγμα της σοκολάτας και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή κρέμα.

Σερβίρουμε σε ποτήρια ή μπολάκια λίγο πάνω από τη μέση και αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου μία ώρα. Πριν από το σερβίρισμα, τρίβουμε λίγη σοκολάτα, προσθέτουμε ένα κουταλάκι του γλυκού ωμό ελαιόλαδο, λίγους κόκκους ανθού αλατιού και, αν θέλουμε, μία λεπτή φλούδα πορτοκαλιού για φινάλε. 🍊

ΓΛΩΣΣΑΡΙ:

γ.ο.χ.: _____ για όλες τις χρήσεις
γρ.: _____ γραμμάρια
κ.γ.: _____ κουταλάκι γλυκού
κ.σ.: _____ κουταλιά σούπας
π.ν.: _____ ποτήρι νερού
τμχ.: _____ τεμάχιο
φλ.: _____ φλιτζάνι
φλ.κ.: _____ φλιτζανάκι καφέ
φλ.τσ.: _____ φλιτζάνι τσαγιού
χ.γλ.: _____ χωρίς γλουτένη
lt: _____ λίτρο
ml: _____ χιλιοστό λίτρου

Home Café Bar

Το «σπίτι» στην Πολίχνη που ξέρει πώς να σε κάνει να επιστρέφεις

Στην καρδιά της Πολίχνης, εκεί όπου η καθημερινότητα μπλέκει με τη διασκέδαση, βρίσκεται ένα σημείο που έχει γίνει πλέον σταθερή αξία για όσους αγαπούν τον καλό καφέ, τη μουσική και τη ζεστή ατμόσφαιρα. Το Home Café Bar δεν είναι απλώς ένα μαγαζί – είναι το «σπίτι» που όλοι θα θέλαμε να έχουμε στη γειτονιά μας.



Φωτογραφία: Νικηφόρος Ντέμπος

Από νωρίς το πρωί,

οι μυρωδιές του φρεσκοκομμένου καφέ Bristot γεμίζουν τον χώρο και σε προσκαλούν να ξεκινήσεις την ημέρα σου με τον πιο απολαυστικό τρόπο. Ο καφές εδώ είναι εμπειρία – με προσοχή στη λεπτομέρεια, σταθερή ποιότητα και εκείνο το χαμόγελο του μπαρίστα που κάνει κάθε παραγγελία να φαίνεται φτιαγμένη αποκλειστικά για εσένα.

Καθώς η ημέρα κυλά, το Home μεταμορφώνεται σε ένα all-day σημείο συνάντησης. Η κουζίνα του προσφέρει λαχταριστές επιλογές που ταιριάζουν με κάθε στιγμή – από brunch και σνακ μέχρι πιάτα που συνοδεύουν ιδανικά ένα ποτήρι κρασί ή μια μπύρα μετά τη δουλειά. Ο χώρος είναι μοντέρνος, με urban πινελιές και νεανική ενέργεια που σε κερδίζει αμέσως.

Κι όταν πέσει η νύχτα,

το Home αλλάζει ρυθμό. Η μουσική δυνα-



Φωτογραφία: Νικηφόρος Ντέμπος

μώνει, τα φώτα χαμηλώνουν και το μαγαζί γεμίζει με κόσμο που θέλει να περάσει καλά. Party nights, special events και ένα κοινό που αγαπά τη διασκέδαση κάνουν κάθε βράδυ να μοιάζει με μικρή γιορτή.

(Και ακόμη κάτι σημαντικό: όταν η συζήτηση φτάσει στον foodie της παρέας, επιβάλλεται να τονίσουμε ότι δεν θα μείνει παραπονεμένος. Τον περιμένουν από αφράτα κρουασάν και πάνκέικς μέχρι ομελέτες, μπέργκερς και κλαμπ σάντουιτς – κάθε πιάτο βγαίνει με μεράκι και φρέσκα υλικά. Κι αν θέλετε κάτι πιο ελαφρύ, υπάρχουν σαλάτες και τοστ. Για κάθε όρεξη, πάντως, η pinza special (με χειροποίητη σάλτσα ντομάτας και λιωμένη μοτσαρέλα) είναι ο απόλυτος πειρασμός.

Το Home Café Bar είναι εκείνο το μέρος που σε κάνει να νιώθεις οικεία, να γελάς, να χορεύεις και να επιστρέφεις πάντοτε για «άλλη μία».



Info: Home Café Bar, Ελπίδος 2, Πολίχνη.
Τ. 231 406 4572.



Φωτογραφία: Νικηφόρος Ντέμπος



Φωτογραφία: Νικηφόρος Ντέμπος

«Ο ιδανικός για εμένα πελάτης είναι αυτός που έχει υπομονή και είναι ευγενικός. Δεν χρειάζεται τίποτα παραπάνω: λίγη ευγένεια και λίγη κατανόηση αρκούν, για να γίνει όμορφη η εμπειρία και για τις δύο πλευρές» υποστηρίζει η barista του Home Café Bar, Αφροδίτη Βασιλειάδου.



Φωτογράφοι: Νικηφόρος Ντζίμος

Η barista του μήνα

Αφροδίτη Βασιλειάδου

Θα τη βρείτε πίσω από τη μπάρα του Home Café Bar.

Πότε ξεκίνησες πίσω από τη μπάρα; Τι είναι αυτό που αγαπάς περισσότερο στη δουλειά σου; Δουλεύω πίσω από τη μπάρα εδώ και τρία χρόνια. Από την αρχή με κέρδισε το κλίμα, η ενέργεια, ο ρυθμός της δουλειάς - κάθε μέρα είναι διαφορετική κι αυτό είναι που με κρατάει ζωντανή και δημιουργική.

Υπάρχει κάποια στιγμή που θυμάσαι έντονα από την καριέρα σου; Δεν υπάρχει κάποια συγκεκριμένη στιγμή που να θυμάμαι έντονα. Αυτό που μου έχει μείνει είναι το πόσο οικεία ένιωσα από την πρώτη στιγμή που βρέθηκα πίσω από τη μπάρα. Μου έκανε εντύπωση το πόσο εύκολα προσαρμόστηκα — σαν να ήταν κάτι που μου ταίριαζε απόλυτα.

Ποιος είναι ο αγαπημένος σου καφές και ποιο το αγαπημένο

σου κοκτέιλ; Τον χειμώνα πίνω πάντοτε διπλό καπουτσίνο μέτριο με σκόνη σοκολάτα — ποτέ κανέλα. Το καλοκαίρι, φρέντο εσπρέσο μέτριο. Όσο για τα κοκτέιλ, το αγαπημένο μου είναι το Mai Tai Mango.

Ποιος είναι για εσένα ο ιδανικός πελάτης; Ο ιδανικός για εμένα πελάτης είναι αυτός που έχει υπομονή και είναι ευγενικός. Δεν χρειάζεται τίποτα παραπάνω: λίγη ευγένεια και λίγη κατανόηση αρκούν, για να γίνει όμορφη η εμπειρία και για τις δύο πλευρές.

Τα όνειρά σου για τη συνέχεια; Θέλω να κάνω σεμινάρια, τόσο πάνω στον καφέ όσο και στα ποτά, και να εξελιχθώ όσο περισσότερο μπορώ. Στόχος μου είναι να φτάσω σε όσο ανώτερο επίπεδο γίνεται πίσω από τη μπάρα. ☺



Κάθε συσκευασία περιέχει δύο κιλά κόκκων καφέ, που έχουν επιλεγεί με τα υψηλότερα ποιοτικά κριτήρια από 100 κιλά πρώτης ύλης!



our daily
LUXURY

Η Θεσσαλονίκη έχει τη δική της γεύση: το πιο δημοφιλές χαρμάνι της Bristot. Ένας ντελικάτος, περιορισμένης παραγωγής καφές από ποικιλίες Arabica από 7 διαφορετικές χώρες της Αμερικής, της Ασίας και της Αφρικής.



ΕΜΠΟΡΙΑ, ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:

COFFEELAND μον. επε

1^ο xλρ. ΠΑΛΑΙΑΣ ΣΥΜΜΑΧΙΚΗΣ ΟΔΟΥ, 570 08

☎ 231 053 8769, 231 050 8546 ✉ coffeeland@coffeeland.gr

Ξινόμαυρο, αυτός ο σταρ

Το 2019, η 1η Νοεμβρίου θεσπίστηκε ως Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου, με πρωτοβουλία των Οινοποιών Βορείου Ελλάδος (η ημερομηνία επιλέχθηκε ώστε να συμπίπτει με την ολοκλήρωση του τρύγου). Κάπως έτσι, ο Νοέμβριος θεωρείται μήνας αφιερωμένος στην πιο χαρισματική και αναγνωρισμένη, ίσως, ερυθρή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα. Αυτήν τη φορά δοκιμάσαμε και σας παρουσιάζουμε τέσσερα Ξινόμαυρα από τέσσερις διαφορετικές περιοχές της Βόρειας Ελλάδας.



Ράμνιστα 2020, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Νάουσα

Νάουσα, η περιοχή-σύμβολο της ποικιλίας, και ένα κρασί από το οινοποιείο που την ανέδειξε με τον καλύτερο τρόπο: το Κτήμα Κυρ-Γιάννη του αείμνηστου Γιάννη Μπουτάρη. Ίσως η αγαπημένη μου ετικέτα είναι η Ράμνιστα, ένα Ξινόμαυρο από τα σπουδαιότερα που έχει να επιδείξει το ελληνικό κρασί. Η τυπικότητα της ποικιλίας σε όλο της το μεγαλείο, η κομψότητα, η πολυπλοκότητα και το τεράστιο δυναμικό παλαιώσης το κατατάσσουν στα μεγάλα κρασιά αυτού του τόπου. Αρωματικά, η ντομάτα, η ελιά και η πράσινη πιπεριά συνοδεύονται από αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Στο στόμα, η υψηλή οξύτητα, το γεμάτο σώμα και οι έντονες αλλά καλοδουλεμένες τανίνες, σε συνδυασμό με τη μακρά επίγευση, δημιουργούν την ισορροπία που αποζητάμε. Μεγάλο κρασί. 🍷

Τιμή: μεταξύ €20-€23.

Ξινόμαυρο Reserve 2021, Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο

Το Αμύνταιο είναι η δεύτερη πιο σημαντική οινοπαραγωγική ζώνη της χώρας για το Ξινόμαυρο. Το κτήμα που δεσπόζει στην περιοχή τα τελευταία χρόνια είναι το Κτήμα Άλφα, από το οποίο δοκιμάζουμε το Ξινόμαυρο Reserve εσοδείας του 2021 (έχει ωριμάσει για δύο χρόνια σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια λευκού καψίματος και παραμένει για ακόμη έναν χρόνο στη φιάλη πριν τεθεί σε κυκλοφορία). Ένα single vineyard Ξινόμαυρο από το αμπελοτόπι Μπαμπά Γιάννης, στα 650 μέτρα, με τραγανή οξύτητα, πλούσιες και βελούδινες τανίνες, γεμάτο σώμα, αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, νότες μπαχαρικών και πιπεριού αλλά και τα τυπικά αρώματα της ντομάτας. Σε κάθε περίπτωση, ένα κρασί με κομψότητα και πολυπλοκότητα, χωρίς να υστερεί η τυπικότητα της ποικιλίας εκφρασμένη στο τερούαρ του Αμυνταίου. 🍷

Τιμή: μεταξύ €24-€27.



Γουμένισσα 2021, Μικρό Κτήμα Τίτου, Γουμένισσα

Η τρίτη ζώνη ΠΟΠ της ποικιλίας είναι η Γουμένισσα. Από το ιστορικό Κτήμα Τίτου (το οποίο πλέον ανήκει στην οικογένεια Γεροβασιλείου) δοκιμάζουμε τη σοδειά του 2021. Ένα κρασί που έχει παρουσιάσει μεγάλη εξέλιξη, βρίσκοντας τον χαρακτήρα του. Η ιδιαιτερότητα των κρασιών της Γουμένισσας είναι ότι το Ξινόμαυρο συναντά την τοπική Νεγκόσκα, δημιουργώντας ένα εξαιρετικό μπλεντ. Όπως και στις υπόλοιπες προτάσεις που παρουσιάζουμε, η χρήση βαρελιού είναι παρούσα – συγκεκριμένα, για έναν χρόνο. Ίσως η πιο λεπτή έκφραση του Ξινόμαυρου, σε ένα κρασί όπου κυριαρχεί το ώριμο κόκκινο φρούτο, τα μπαχαρικά και το δενδρολίβανο, καθώς και νότες γιασεμιού. Στο στόμα συναντάμε τονισμένη οξύτητα, βελούδινες τανίνες και ζουμερή υφή και ένταση αρωμάτων. 🍷

Τιμή: μεταξύ €14-€17.

Χι Ήδυσμα Δρυός 2021, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα

Αφού δοκιμάσαμε κρασιά από τις τρεις από τις τέσσερις ΠΟΠ περιοχές του Ξινόμαυρου, πάμε να δούμε και ένα μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο από μια περιοχή που δεν μας έχει συνηθίσει σε τέτοιου είδους κρασί. Το Κτήμα Τέχνη Οίνου από τη Δράμα έχει καταφέρει να εμφιαλώνει ένα καταπληκτικό Ξινόμαυρο με φινέτσα, λεπτότητα και γεμάτο σώμα, ισορροπώντας μεταξύ μοντέρνας και παραδοσιακής προσέγγισης της ποικιλίας. Αφού έχει ωριμάσει σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια για έναν χρόνο, δοκιμάζουμε ένα κρασί στο οποίο κυριαρχεί το κόκκινο φρούτο, τυπικές νότες λιαστής ντομάτας και γήινα αρώματα. Στο στόμα, πέρα από τα αρώματα, διακρίνουμε υψηλή οξύτητα, έντονες αλλά καλοδουλεμένες τανίνες και μακρά επίγευση. Ξεχωρίζει από τα ρουστίκ Ξινόμαυρα της Νάουσας για τον μοντέρνο χαρακτήρα του. 🍷

Τιμή: μεταξύ €25-€28.





Φωτογραφία: KOBÉ

Στο «Τέλος του έρωτα» ο λόγος αποκτά έντονη σωματικότητα, με το ποιητικό και το παραληρηματικό στοιχείο να εναλλάσσονται με τη σκληρή ορθολογική πραγματικότητα σε ένα λεκτικό ρινγκ, όπου κάθε παίκτης δέχεται σιωπηλά τα χτυπήματα μέχρι να έρθει η ώρα της δικής του αντεπίθεσης.

«Το τέλος του έρωτα»

Η σκοτεινή πλευρά του έρωτα

Ένα έργο καταδεικνύει τη σαρωτική δύναμή του, ακόμη και στον επιθανάτιο ρόγχο της.

Σε ένα άκρως

ατμοσφαιρικό σκηνικό, στο φουαγιέ του Θεάτρου της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών (ΕΜΣ), με φωτισμό που σε προδιαθέτει για την απόλυτη ένωση και τη μουσική του **Μάρτιν Ζακ** να δημιουργεί σκιές που πάλλονται από τον χτύπο της καρδιάς των πρωταγωνιστών, οι θεατές γίνονται μάρτυρες ενός τέλους που αποκαλύπτει με άγριο τρόπο τη σκοτεινή πλευρά του έρωτα και τις πικρές αλήθειες του.

Με το έργο «**Το τέλος του έρωτα**» του **Πασκάλ Ραμπέρ**, ο **Γρηγόρης Αποστολόπουλος** καταφέρνει, με την ανατρεπτική σκηνοθετική ματιά του, να αναδείξει τη σαρωτική δύναμη του έρωτα ακόμη και στον επιθανάτιο ρόγχο της, με κυρίαρχο όπλο του τον δυναμικό και ποιητικό λόγο του συγγραφέα.

Στο ταξίδι που ξεκίνησε η νέα παραγωγή του **Κρατικού Θεάτρου Βορείου Ελλάδος** (ΚΘΒΕ) έπεται μια έκπληξη: ο συγγραφέας

του έργου, **Πασκάλ Ραμπέρ**, θα βρεθεί την Παρασκευή 28 Νοεμβρίου ανάμεσα στο κοινό, στα θεατρικά σανίδια του **Φουαγιέ της ΕΜΣ**, για να παρακολουθήσει την παράσταση του θεατρικού του έργου. Νωρίτερα θα προηγηθεί ανοιχτή συνάντηση γνωριμίας και συζήτησης με τον σπουδαίο γάλλο συγγραφέα, με την υποστήριξη του **Γαλλικού Ινστιτούτου Θεσσαλονίκης** και υπό την αιγίδα του **γενικού προξενείου της Γαλλίας** στη Θεσσαλονίκη. Η παράσταση είναι **κατάλληλη για άτομα άνω των 15 ετών**. 🍷



Info: Στο φουαγιέ του Θεάτρου της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών (Εθνικής Αμύνης 2). Παραστάσεις κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ & ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00, κάθε ΚΥ στις 19:30. Εισιτήρια: από €9.

Ατζέντα

Επί σκηνής

«**Εγγλημα και τιμωρία**» κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ & ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00, κάθε ΚΥ στις 19:00 στο θέατρο της Μονής Λαζαριστών (ώς τις 23.11). Σκηνοθεσία: Νικαίτη Κοντούρη. Πρωταγωνιστούν: Δημήτρης-Τάριξ Ελ Φλάιτι, Αγγελική Κιντώνη, Φανή Καλογήρου Βαλτή, Γιάννης Παρασκευόπουλος, Στέλιος Κολαϊτζής, Αλέξανδρος Ζαφειριάδης, Δημήτρης Κουκάς, Έφη Σταμούλη. Επί σκηνής: Θανάσης Δισλής, Εύη Κουταλιανού, Τίτος Μααρουγιάννης, Μάρα Μαλγαρινού, Μαρία Νεφέλη Παρασκευόπουλου, Γιώργος Σφουρίδης, Εύα Σωφρονίδου, Στέλιος Χρυσοφίδης, Κλειώ Λάγιου, Νίκος Χάφαλης. Εισιτήρια: από €7. 🍷

«**Ξανθιά φράουλα**» κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ & ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00, κάθε ΚΥ στις 19:30 (ώς τις 30.11) στο Μικρό Θέατρο της Μονής Λαζαριστών (Κολοκοτρώνη 25-27, Σταυρούπολη. Απόδοση, σκηνοθεσία, μουσική επιμέλεια: Αλέξανδρος Ρήγας. Επί σκηνής: Κωνσταντίνος Χατζησάββας, Νίκος Τσολερίδης, Γιώργος Παπαδόκιος, Γιάννης Τσεμπερλίδης, Μανώλης Φουντούλης, Δημήτρης Μωυσίδης, Σωτήρης Σαββάλογλου. Εισιτήρια: από €9. 🍷

«**Θελεστίνα**» κάθε ΤΕ στις 19:00, κάθε ΠΕ, ΠΑ & ΣΑ στις 21:00 και κάθε ΚΥ στις 19:00 (ώς τις 30.11) στο Βασιλικό Θέατρο. Απόδοση, σκηνοθεσία: Αστέριος Πελέτης. Πρωταγωνιστούν: Ζωή Ευθυμίου, Γιώργος Κολοβός, Θάνος Κοντογιώργης, Ελισάβετ Κωνσταντινίδου, Χριστίνα Κωνσταντινίδου, Τσιάννα Μελίδου, Δημήτρης Μορφανάκης, Αλεξάνδρα Πολυαιολόγου, Σοφία Καλεμκερίδου, Μίλτος Σαμαράς, Εύη Σαριμή, Ελευθερία Τέτουλα, Ταξιδάρης Χάνος. Εισιτήρια: από €7. 🍷

«**Ολα... λάθος! (The Play That Goes Wrong)**» κάθε ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00 και κάθε ΚΥ στις 19:30 (ώς τις 14.12.2025) στο κινηματοθέατρο Κολοσσαίον (Βασιλίσσης Όλγας 150). Απόδοση, σκηνοθεσία: Θέμις Μαρσέλλου. Πρωταγωνιστούν: Θανάσης Τσαλταμπάσης, Αλέξανδρος Μπουρδούμης, Μαρία Ανδρούτσου, Πρόδρομος Τσοσούνδης, Γιώργος Χατζής,

Βαγγέλης Πιτσιλός, Ελευθερία Κοντογεώργη, Γεράσιμος Παπικινός. Εισιτήρια: από €18. 🍷

«**Λεωφορείο ο πόθος**» το ΣΑ 08.11 στις 21:00 και την ΚΥ 09.11 στις 19:00 στο θέατρο Αριστοτέλειον (Εθνικής Αμύνης 2). Σκηνοθεσία: Δημήτρης Καραντζάς. Πρωταγωνιστούν: Αλεξία Καλτσίκη, Αινείας Τσαμάτης, Δήμητρα Βλαγκοπούλου, Γιώργος Ζυγούρης, Γιάννης Κόραβος, Ιωάννα Ραμπταούνη. Εισιτήρια: από €15. 🍷

«**Το ΤάΒΑΙ**» το ΣΑ 08.11 στις 18:15 & στις 21:15 και την ΚΥ 09.11 στις 20:00 στο Metropolitan Urban Theater (Αλεξάνδρου Φλέμινγκ 2). Σκηνοθεσία: Αλέξανδρος Ρήγας. Επί σκηνής: Αλέξανδρος Ρήγας, Αντώνης Κρόμπας. Εισιτήρια: από €15. 🍷

«**Λέω να πετάξω**» το ΣΑ 08.11 στις 18:00 & την ΚΥ 09.11 στις 12:00 στο Δημοτικό Θέατρο Καλαμαριάς «Μελίνα Μερκούρη» (Μεταμορφώσεως 7-9 με Αργυρουπόλεως). Κείμενο: Δημήτρης Μπασλάμι. Επί σκηνής: Αργύρης Μπακατζής (αφήρηση, τραγούδι), Φώτης Σιώτας (τραγούδι, βιολί), Δημήτρης Μπασλάμι (κιθάρα, μπάσο, τραγούδι), Ανθή Κύρκου (συνθεσάιζερ, τογ piano, τραγούδι), Θάνος Καζαντζής (τύμπανα, κρουστά), Εύα Ντούρου (συνθεσάιζερ, τραγούδι). Εισιτήρια: από €13. 🍷

«**1984 – George Orwell**» κάθε ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ στις 19:30 & στις 21:30, κάθε ΚΥ στις 19:00 (έως τις 30.11.2025) στο θέατρο Αυλαία (Τσιμισκή 136). Σκηνοθεσία και ερμηνεία: Γιώργος Παπαγεωργίου. Εισιτήρια: από €16. 🍷

«**200+4 χρόνια δανεικά, 1821-2025**» με τον Χριστόφορο Ζαχαράκη την ΠΑ 05.12 στις 21:15, το ΣΑ 06.12 στις 21:00 & την ΚΥ 07.12 στις 20:00 στο θέατρο Αριστοτέλειον (Εθνικής Αμύνης 2). Εισιτήρια: από €12. 🍷

«**Η γυναίκα που μαγειρεύε τον άντρα της**» κάθε ΠΑ στις 21:00, κάθε ΣΑ & ΚΥ στις 18:00 & στις 21:00 (από τις 05.12.2025 έως τις 11.01.2026) στο Radio City Theatre (Βασιλίσσης Όλγας 11 με Παρασκευόπουλου 9). Σκηνοθεσία, μετάφραση, μουσική επιμέλεια: Γιάννης Μπέζος. Επί σκηνής: Άννα Μαρία Παταχα-ραλάμπους, Λαέρτης Μαλκώσης, Έλενα Χαρολαμπουδή. Εισιτήρια: από €15. 🍷



Στην ταινία «Nouvelle Vague» το σύμπαν των Cahiers du Cinéma αναδύεται ως παράδεισος για τους λάτρεις του σινεμά.

Οι νέες ταινίες

Ο μήνας φέρνει μικρά διαμαντάκια στις αίθουσες

Φθινόπωρο και (καλό) σινεμά: επιτέλους, αρχίζει να διαμορφώνεται το τέλειο κοκτέιλ για την ωραιότερη εποχή του χρόνου.

Nouvelle Vague (Nouvelle Vague)

Σκηνοθεσία: Ρίτσαρντ Λινκλέιτερ

Πρωταγωνιστούν: Γκιγιόμ Μαρμπέκ, Ζόι Ντόιτς, Ομπρί Ντιλέν, Αντριέν Ρουγιάρ, Αντουάν Μπεσόν.

Διάρκεια: 106 λεπτά.

Το 1959, ο 29χρονος **Ζαν-Λικ Γκοντάρ** νιώθει ανησυχία για το ανεκπλήρωτο. Όλοι οι φίλοι του, κριτικοί κινημα-

τογράφου στα **Cahiers du Cinéma**, όπως και ο ίδιος, έχουν κάνει τουλάχιστον μία ταινία. Εκείνος όχι... Βρίσκει μια απλή ιδέα, έναν πιασάρικο τίτλο («**À bout de souffle**») κι έναν παραγωγό και ξεκινά. Την ιστορία του γυρίσματος αυτής της ταινίας, που πήρε τη θέση της στο πάνθεον των σημαντικότερων ταινιών στην ιστορία του κινηματογράφου, καταγράφει ο **Ρίτσαρντ Λινκλέιτερ**, με μεγάλο κέφι και ακόμη μεγαλύτερη αγάπη. **Info:** Στις αίθουσες από τις 31.10.2025.



Στο νησί του Αμρουμ (Amrum)

Σκηνοθεσία: Φατίχ Ακίν.

Πρωταγωνιστούν:

Γιάσπερ Μπίλερμπεκ, Νταϊάν Κρούγκερ, Ματίας Σβάιγκχέφερ, Λόρα Τόνκε, Λίσα Χάγκμπίστερ, Κίαν Κόπκε, Λαρς Γιένσεν.

Διάρκεια: 93 λεπτά.

Το **Αμρουμ** είναι ένα μικρό, απομονωμένο νησάκι στη Γερμανία, στις ακτές της Βόρειας Θάλασσας. Βρίσκεται εκεί από τη Νεολιθική Εποχή – ήταν ένας από τους πρώτους τόπους που εποίκησαν οι Τεύτονες και μεγάλωσε γενιές φαλινοθηρών. Είναι, θα μπορούσε να υποστηρίξει κάποιος, ένας τόπος αυθεντικά γερμανικός. Εκεί, το 1945, στις τελευταίες στιγμές του δεύτερου παγκόσμιου πολέμου, μεγαλώνει ο 12χρονος **Νάνινγκ**, ένα αγγελικό, ξανθωπό αγόρι, σκανταλιάρικο αλλά και τρυφερό, που προσπαθεί στον μικρό χώρο που του έχει δοθεί να μάθει τα μυστικά της φύσης, της ζωής και της κοινωνίας των ανθρώπων. Ο μπαμπάς του λείπει, η μαμά του τού εμψυεί το εθνικό φρόνημα (και θυμώνει όταν κάποιοι στρέφονται κατά του Τρίτου Ράιχ), κλαίει γοερά με την είδηση του θανάτου του Φύρερ. Η τρελοαγρότισσα **Τέσα** φωνάζει μισόλογα για το τέλος του φρικτού και άδικου πολέμου, τα παιδάκια από την Πολωνία (που μόλις ήρθαν να εγκατασταθούν στο χωριό) δείχνουν λιπόσαρκα και σκυθρωπά και ο θαλασσοπόρος θεός έχει ιστορίες να πει για το παρελθόν και το παρόν της οικογένειάς του Νάνινγκ. Το μόνο που θέλει ο μικρός είναι να ευχαριστήσει τη μαμά του – μια φωτογραφία και κάποιες σκόρπιες κουβέντες, ωστόσο, έχουν αρχίσει να τον υποψιάζουν ότι, ίσως,

ο ναζισμός δεν είναι κάτι καλό... ☹

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



Σκοτώστε τον Τζόκεϊ (Kill the Jockey)

Σκηνοθεσία: Λουίς Ορτέγκα.

Πρωταγωνιστούν: Ναουέλ Πέρεζ Μπισκαγιάρ, Ρομπέρτο Καρνάγκι, Ούρσουλα Κορβερό, Ντανιέλ Χιμένεθ Κάτσο, Ντανιέλ Φανέγο.

Διάρκεια: 96 λεπτά.

Κάθε άλλο παρά σπάνιες είναι οι παράδοξες ιστορίες και οι ιδιαίτερες ατμόσφαιρες στο σύγχρονο αργεντίνικο σινεμά. Στο «**Σκοτώστε τον Τζόκεϊ**» του **Λουίς Ορτέγκα**, όμως, δείχνουν να αποτελούν σχεδόν τον βασικό λόγο ύπαρξης της ίδιας της ταινίας. Το φιλμ μοιάζει με τίποτα λιγότερο από ένα σουρεαλιστικό, πυρετικό όνειρο ή έναν γρίφο που δεν έχει ξεκάθαρη λύση. Κι όμως: μερικές φορές το να αφήνεται στο ρεύμα μιας ταινίας που κυλά με τόση ενέργεια, χιούμορ και αυθεντικότητα μπορεί να είναι απλά απελευθερωτικό. ☺

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



Επιχείρηση Καμπούλ (13 jours, 13 nuits)

Σκηνοθεσία: Μαρτέν Μπουρμπούλν.

Πρωταγωνιστούν: Ροσντί Ζεμ, Λίνα Χούντρι, Σίνσε Μπαμπέτ Κνούσεν, Κριστόφ Μοντενέ, Μπενζαμέν Ικέλ.

Διάρκεια: 112 λεπτά.

Καμπούλ, 15 Αυγούστου 2021: καθώς οι αμερικανι-

κές δυνάμεις ετοιμάζονται να αποσυρθούν από το **Αφγανιστάν**, οι **Ταλιμπάν** εισβάλλουν στην πρωτεύουσα και καταλαμβάνουν την εξουσία, βυθίζοντας την πόλη στο χάος. Χιλιάδες Αφγανοί συρρέουν στο τελευταίο ασφαλές καταφύγιο: τη γαλλική πρεσβεία, όπου ο διοικητής **Μοχάμεντ Μπιντά** και η ελίτ ομάδα του εξασφαλίζουν την ασφάλεια. Παγιδευμένος μέσα μαζί με εκατοντάδες πολίτες, ο Μπιντά, με τη βοήθεια της **Εύας**, μιας νεαρής Γαλλοαφγανής, πρέπει να διαπραγματευτεί με τους Ταλιμπάν, για να οργανώσει ένα κονβόι σε μια τελευταία προσπάθεια διαφυγής. Έτσι ξεκινά ένας αγώνας ενάντια στον χρόνο, για να φτάσουν στο αεροδρόμιο και να ξεφύγουν από την κόλαση της Καμπούλ πριν να είναι πολύ αργά. 📺

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



Η επέτειος (Anniversary)

Σκηνοθεσία: Γιαν Κομάσα.

Πρωταγωνιστούν:

Νταϊάν Λέιν, Κάιλ Τσάντλερ, Μάντλιν Μπρούερ, Ζόι Ντόιτς, Ντάριλ ΜακΚόρμακ, Ντίλαν Ο'Μπράιν.

Διάρκεια: 111 λεπτά.

Μια δεμένη οικογένεια βρίσκεται παγιδευμένη στην αναταραχή ενός αμφιλεγόμενου ανερχόμενου κινήματος, γνωστού ως «**Η Αλλαγή**». Η **Έλεν** και ο **Πολ** βλέπουν τις ζωές τους να καταρρέουν, όταν η πρώην μαθήτριά της Ελεν, **Λιζ**, επανεμφανίζεται και αρχίζει να βγαίνει με τον γιο τους. Καθώς η Λιζ γίνεται μέλος της **οικογένειας Τέιλορ**, οι εντάσεις αυξάνονται και η αφοσίωση δοκιμάζεται. Ο ρόλος της Λιζ στην «Αλλαγή» φέρνει στην επιφάνεια υποβόσκουσες συγκρούσεις, ξετυλίγοντας τον ιστό της οικογένειας, ακριβώς τη στιγμή που το ίδιο το έθνος βρίσκεται σε μια περίοδο

ανησυχητικής και δύσκολης αβεβαιότητας. 📺

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



Μετανιώνοντας για εσένα (Regretting you)

Σκηνοθεσία: Τζος Μπουρ.

Πρωταγωνιστούν:

Μακένα Γκρέις, Ντέιβ Φράνκο, Αλισον Γουίλιαμς, Σκοτ Ίστυουντ, Γουίλα Φιτζέραλντ.

Διάρκεια: 117 λεπτά.

Η **Μόργκαν** και η κόρη της, η **Κλάρα**, καλούνται να εξερευνήσουν ό,τι απέμεινε μετά από ένα καταστροφικό δυστύχημα, που αποκάλυπτε μια συγκλονιστική προδοσία και τις αναγκάζει να αντιμετωπίσουν κρυμμένα οικογενειακά μυστικά. 📺

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



Με λένε Στέλιο (Jag heter Stelios)

Σκηνοθεσία: Γιόχαν

Μπέργκενστράλε.

Πρωταγωνιστούν:

Κωνσταντίνος Παπαγεωργίου, Μαρία Αντύπα, Δέσποινα Τομαζάκη.
Διάρκεια: 113 λεπτά.

Μια ταινία του 1972, βασισμένη στο μυθιστόρημα «**Μετανάστες**» του **Θοδωρή Καλλιφατίδη**. Το φιλμ πραγματεύεται τη ζωή των ελλήνων μεταναστών στη Σουηδία κατά τη διάρκεια της χούντας τη δεκαετία του 1970. Το σενάριο και η προσέγγιση έχουν στοιχεία ντοκιμαντερίστικης αμεσότητας, με σκοπό να αναδείξουν την αλήθεια της μετανάστευσης και του κοινωνικού αποκλεισμού. 📺

Info: Στις αίθουσες από τις 30.10.2025.



citymag



ΕΔΩ ΒΛΕΠΕΙΣ ΤΟΝ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΣΟΥ

Απόλαυσε τις ωραιότερες εικόνες από τη ζωή στη Θεσσαλονίκη. Μοιράσου τις δικές σου φωτογραφίες με χιλιάδες φίλους. Άνθρωποι και εικόνες της πόλης.

Κάθε μέρα @citymagthess στο Instagram

Ελλειψη ικανοποίησης

Η έλλειψη ικανοποίησης

αποτελεί ένα συχνό φαινόμενο στη σύγχρονη κοινωνία, επηρεάζοντας την ψυχολογία και τη γενικότερη ποιότητα ζωής των ανθρώπων. Παρά τις πολλές ευκολίες που μας προσφέρουν η τεχνολογία και η πρόοδος, φαίνεται ότι η πραγματική ευτυχία παραμένει άπιαστη για πολλούς.

Ένας από τους κύριους λόγους είναι οι αυξημένες προσδοκίες που δημιουργούνται από την κοινωνία και τα μέσα μαζικής ενημέρωσης. Οι άνθρωποι συχνά συγκρίνουν τον εαυτό τους με άλλους και προσπαθούν να φτάσουν σε πρότυπα που είναι είτε μη ρεαλιστικά είτε ανέφικτα. Αυτή η συνεχής σύγκριση προκαλεί μια αίσθηση ανεπάρκειας, η οποία οδηγεί στην έλλειψη ικανοποίησης. Επιπλέον, η τάση της υπερκατανάλωσης και του υλισμού ενισχύει την ανικανοποίητη φύση του ανθρώπου. Η ιδέα ότι η ευτυχία εξαρτάται από την απόκτηση περισσότερων υλικών αγαθών αποδεικνύεται συχνά παραπλανητική. Αντί να νιώθουν πλήρεις, οι άνθρωποι αισθάνονται πολλές φορές ένα κενό που δεν μπορεί να καλυφθεί με αντικείμενα ή χρήματα.

Η έλλειψη ικανοποίησης μπορεί, επίσης, να προέρχεται από την απουσία βαθύτερων σχέσεων και ουσιαστικής επικοινωνίας. Στην εποχή της ψηφιακής συνδεσιμότητας, οι σχέσεις συχνά μένουν επιφανειακές, κάτι που δημιουργεί ένα αίσθημα μοναξιάς και αποξένωσης. Η αληθινή ικανοποίηση συχνά πηγάζει από την αλληλεπίδραση με ανθρώπους που μας κατανοούν και μας αποδέχονται. Επίσης, συχνά είναι απόρροια της έλλειψης νοήματος στη ζωή: όταν οι στόχοι που θέτουμε δεν ανταποκρίνονται στις πραγματικές μας ανάγκες, δημιουργείται ένα κενό που δεν γεμίζει εύκολα. Η πίεση να πετύχουμε γρήγορα ή να αποδείξουμε την αξία μας στους άλλους μπορεί να εντείνει αυτό το συναίσθημα.

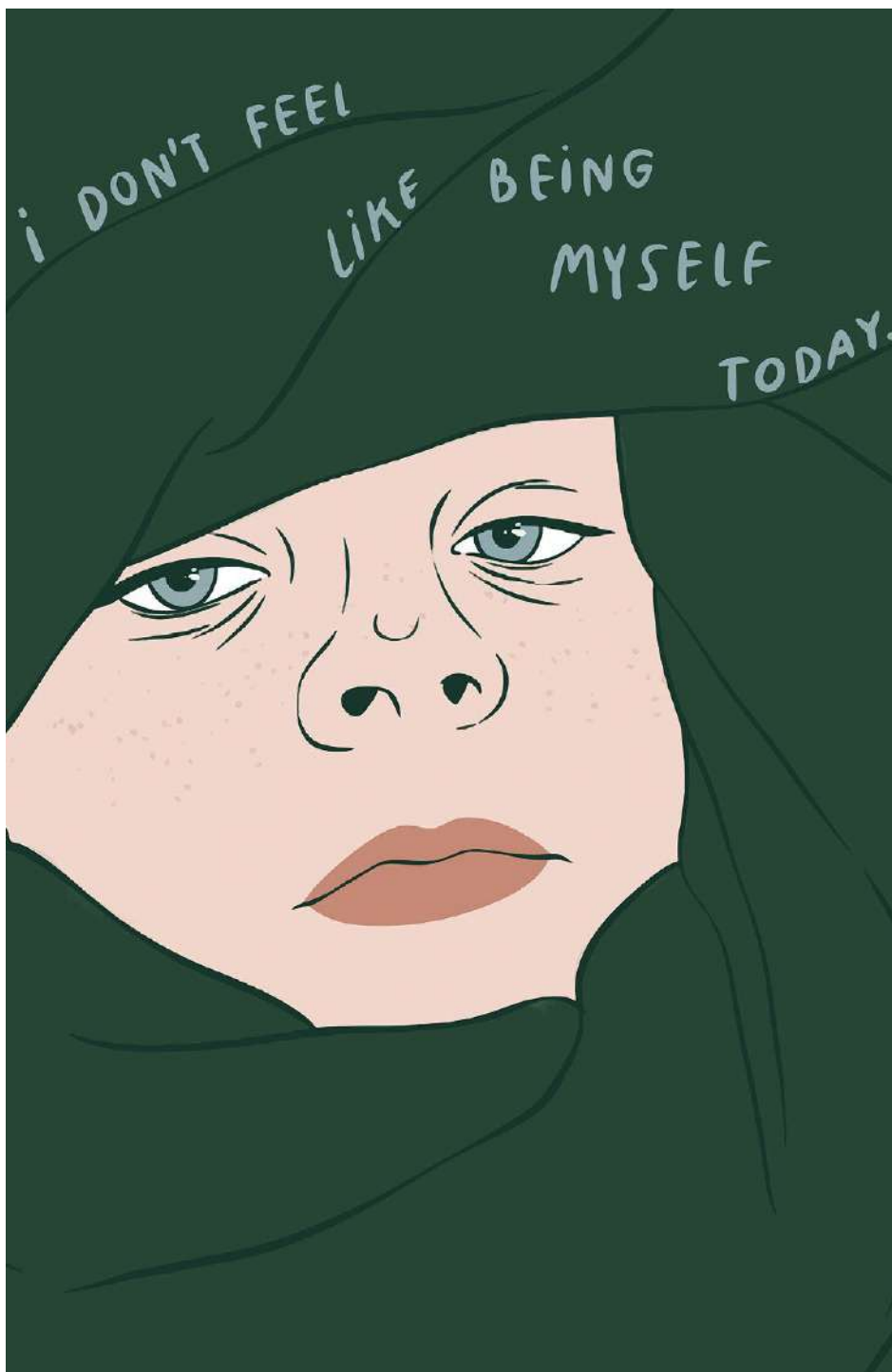
Ωστόσο,

υπάρχει τρόπος να αντιμετωπιστεί αυτό το φαινόμενο. Ένα πρώτο βήμα είναι η καλλιέργεια της ευγνωμοσύνης. Η αναγνώριση και η εκτίμηση για όσα έχουμε μπορούν να μας βοηθήσουν να δούμε τη ζωή μας με θετικότερη προοπτική. Επίσης, η επένδυση στον

προσωπικό χρόνο και η αναζήτηση δραστηριοτήτων που μας γεμίζουν συναισθηματικά είναι ζωτικής σημασίας. Ο διαλογισμός, η σωματική άσκηση και η ενασχόληση με τα ενδιαφέροντά μας μπορούν να προσφέρουν μεγαλύτερη εσωτερική γαλήνη.

Η λύση βρίσκεται στην αυτογνωσία και τη συνειδητή επιλογή μιας ζωής που αντανακλά τις αξίες και τις επιθυμίες μας. Η επαφή με τη φύση, η δημιουργικότητα και η συμμετοχή σε δράσεις αλληλεγγύης είναι τρόποι που μπορούν να μας φέρουν πιο κοντά στην πραγματική ικανοποίηση.

Συμπερασματικά, η έλλειψη ικανοποίησης δεν είναι κάτι μόνιμο ή αναπόφευκτο. Με συνειδητή προσπάθεια αλλαγής του τρόπου σκέψης και προτεραιοτήτων, μπορούμε να ανακαλύψουμε την ομορφιά που υπάρχει γύρω μας και να βιώσουμε μια πιο ουσιαστική και ευτυχισμένη ζωή. ☁



Εικονογράφηση: Beatrix Camilleau/Inkplush



Η πτυχιούχος ψυχολόγος
Μαρία Βεργετίδου.



Citymagthess
.gr

**Εδώ ζεις
την πόλη σου**


VERGINA THEATRO
LIVE ENTERTAINMENT



TONIS SFINOS

Live

με Antonella & The Playmates



Παρασκευή & Σάββατο



**07, 08, 14 & 15
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ**

ΠΡΟΠΩΛΗΣΗ
ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ

ΣΤΟ KAZINO
2310 491291

more.com

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

Public

NOVA