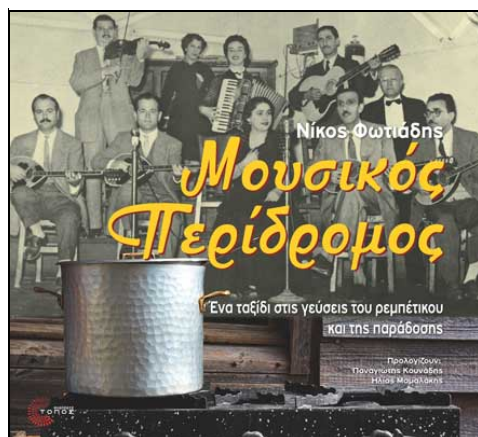




Νίκος Φωτιάδης

Μουσικός περίδρομος

***Ένα ταξίδι στις γεύσεις
του ρεμπέτικου και της παράδοσης***

Επιμέλεια: Άρτεμις Λόη

Προλογίζουν: Παναγιώτης Κουνάδης και Ηλίας
Μαμαλάκης

Σελ.: 156 • Σχήμα: 24 x 22

ISBN: 978-960-499-169-3 • Τιμή: 20,90 €

1^η έκδοση: Απρίλιος 2016

*Έχω δυο λαβράκια φίνα
που 'ρθαν τώρα απ' τη Ραφήνα
πάρε το 'να να το βράσεις
μια ψαρόσουπα να φτιάξεις...*

Ο αρχιμάγειρας Νίκος Φωτιάδης, με αφετηρία μερικά από τα πιο γνωστά «μαγειρικά» ρεμπέτικα και παραδοσιακά τραγούδια, συγκεντρώνει στον *Μουσικό περίδρομο* εύγευστες ελληνικές συνταγές που αντλούν την έμπνευσή τους από τη μουσική μας παράδοση.

Ζυμώνει χάσιμο ψωμί παρέα με την άσπρη φραντζολίτσα του Μάρκου Βαμβακάρη· στήνει τσουκάλι για κακκαβιά συντροφιά με τον Γιάννη Παπαϊωάννου και τον Χαράλαμπο Βασιλειάδη· φτιάχνει με σπανάκι το αρνάκι που στέλνει ο χασάπης για να γλυκάνει τη ζωντοχήρα Ελένη του Γιοβάν Τσαούζ· σβήνει μερακλίδικα με κρασί τον κεφάτο κόκορα του Βασίλη Τσιτσάνη· ετοιμάζει σιροπιαστές τουλούμπες στον ρυθμό της «Τομπουρλίκας» του Παναγιώτη Τούντα.

Ο *Μουσικός περίδρομος* δεν είναι ένα απλό βιβλίο μαγειρικής. Οι πρώτες εκτελέσεις των τραγουδιών που παρουσιάζονται, οι στίχοι τους αλλά και η συγκυρία που τα γέννησε, έχουν καταγραφεί με κάθε δυνατή φροντίδα και διανθίζονται με πλούσιο εικονογραφικό υλικό, ενώ η μουσική πλευρά του βιβλίου παρουσιάζεται όχι μόνο πρωτότυπη αλλά και... ενισχυμένη: Το βιβλίο συνοδεύεται από CD με επιλεγμένα τραγούδια σε σύγχρονες επανεκτελέσεις από τους Γιάννη Κότσιρα, Μπάμπη Τσέρτο, Νάντια Καραγιάννη, Πάνο Ρεντίφη, Γιώτα Λιαποπούλου, τα σχήματα «Ρεμπετιέν» και «Ρομβία» κ.ά., ώστε να μεταφέρει πλήρως στον αναγνώστη την ατμόσφαιρα που το εμπνέει. Τέλος, ηχογραφούνται για πρώτη φορά, ειδικά για την παρούσα έκδοση, τα τραγούδια «Αχ φασουλάδα», σε στίχους των εξόριστων του Άη-Στράτη, και «Ελ Ντάμπα», σε στίχους των εξόριστων του στρατοπέδου της Ελ Ντάμπα. Στον *Μουσικό περίδρομο* η μαγειρική συναντά τη μουσική τέχνη και τη λαογραφία σε ένα τριπλά απολαυστικό ταξίδι.

**Το χορταστικό λεύκωμα όπου η μαγειρική συναντά το ρεμπέτικο
σε μια πρωτότυπη σύνθεση ασμάτων και εδεσμάτων.**

Ο Νίκος Φωτιάδης γεννήθηκε στην Καβάλα το 1962. Σπούδασε στη ΣΤΕ Πάρνηθος και εργάζεται στις κουζίνες επί 38 συναπτά έτη, με πολλές βραβεύσεις (Αστέρι Michelin, χρυσούς σκούφους, βραβεύσεις σε διαγωνισμούς μαγειρικής κ.λπ.).

Σήμερα εργάζεται ως executive chef στη διοίκηση μεγάλου χρηματοπιστωτικού ιδρύματος, είναι αντιπρόεδρος του Ινστιτούτου Γαστρονομίας Περίας (ΙΝΓΑΠΙ) και πρόεδρος του Ινστιτούτου Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας (ΙΕΓ). Ασχολείται από διάφορες θέσεις με τις τοπικές κουζίνες της Ελλάδος ως εισηγητής σε συνέδρια, ως αρχιμάγειρας σε τοπικά φεστιβάλ και ως συνεργάτης επιστημονικών φορέων όπως το ΕΚΕΤΑ ή φορέων όπως οι ΞΕΕ και ΕΟΤ. Διατελεί σύμβουλος επιχειρήσεων τοπικών προϊόντων για τη δημιουργία και αναβίωση λησμονημένων συνταγών και consulter executive chef σε μονάδες εστίασης για τη δημιουργία εδεσματολογίων και εκπαίδευσης προσωπικού. Υπήρξε μέλος του συλλόγου για την αναβίωση και διάσωση της Ελληνικής κουζίνας «Αρχέστρατος» και καθηγητής σε ΙΕΚ τουριστικών επαγγελμάτων. Επίσης, έχει συγγράψει μαζί με τον Αλέξανδρο Γιώτη το βιβλίο [Ελιά και ρύζι: Αρχαία Ελλάδα και αρχαία Κίνα στο ίδιο τραπέζι](#) (Μοτίβο 2009), που εξετάζει και συγκρίνει τις μαγειρικές παραδόσεις των δύο πολιτισμών.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ CD



Επιλογή ρεπερτορίου: Νίκος Φωτιάδης, Επιμέλεια CD: Βαγγέλης Μαχαίρας

Αυτό το δελτίο τύπου, καθώς και επιπλέον στοιχεία για το βιβλίο,
θα βρείτε online στο www.toposbooks.gr