

Οι μεγάλοι νικητές των 18ων Βραβείων Ποιότητας του «Γαστρονόμου»

 kathimerini.gr/k/gastronomos/563850493/oi-megaloi-nikites-ton-18on-vraveion-poiotitas-toy-gastronomoy

Ελένη Τζαννάτου

October 4, 2025



[Γαστρονόμος - Η Μεγάλη Γιορτή 2025](#)



Μια βραδιά με γευστική παράδοση από κάθε γωνιά της Ελλάδας (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Τα φετινά Βραβεία Ποιότητας του [Γαστρονόμου](#) ήταν αλλιώς. Ήταν μέρος μιας Μεγάλης Γιορτής, του Πρώτου Φεστιβάλ Γεύσης που διοργάνωσε το περιοδικό Γαστρονόμος και η Καθημερινή.

Το κοινό αφού περιηγήθηκε σε κάθε γωνιά της [Ελλάδας](#) μέσα από εκλεκτές κουζίνες που γεύτηκε στην αυλή της Πειραιώς 260 και έμαθε γαστρονομικά μυστικά μέσα από τα μαθήματα ελληνικής μαγειρικής, τα food και τα wine talks, πήρε θέση, πλάι σε εκλεκτούς καλεσμένους στη σκηνή Δ για την κορύφωση της βραδιάς.

Ήδη πριν τις 18:00 η σκηνή Δ άρχισε να γεμίζει με όλους εκείνους που μαζεύτηκαν για να χειροκροτήσουν δυνατά τους ανθρώπους που τίμησαν για άλλη μια χρονιά το φαγητό σε κάθε έκφανσή του.

Πρώτος στη σκηνή ανέβηκε ο διευθυντής της Καθημερινής, **Αλέξης Παπαχελάς**, με έναν σύντομο χαιρετισμό, υπογραμμίζοντας στο κοινό πως αυτό που βλέπεις δεν είναι μια απλή υπόθεση, αλλά έχει πολλή δουλειά, πολλή αγάπη και πολύ μεράκι.



Ο πρώτος χαιρετισμός της βραδιάς έγινε από τον διευθυντή της Καθημερινής, Αλέξη Παπαχελά (φωτ. Studio Nikos Kominis)



Τη σημασία της παράδοσης τόνισε στην ομιλία του ο διευθυντής των γαστρονομικών εκδόσεων της Καθημερινής, Αγγελος Ρέντουλας (φωτ. Studio Nikos Kominis)

«Σήμερα εδώ, στα βραβεία, και έξω στην αυλή και στις άλλες σκηνές όπου τοποθετηθήκαμε, έχουν έρθει άνθρωποι από όλη την Ελλάδα. Από τον Εβρο και την Ηρακλεία. Από την Κρήτη και τη Φλώρινα. Από την Κοζάνη και την Ανάφη. Από την Πάρο και την Αρκαδία. Από τον Πύργο και τη Λάρισα. Από τη Σαντορίνη και το Άγιον Όρος.

»Με ταβάδες και μαρμίτες, με στόφες και μασίνες, με τα μελίσσια τους, με τους φλάρους, τα σταμνιά και τις γάστρες τους, με τα κεντίδια, τα τυροβόλια και τα καλάθια τους. Με τα λουκούμια και τυριά τους, με τα κρασιά και τα κηπευτικά τους. Με πάνω από 70 φαγητά. Ηρθαν για όλους εμάς εδώ, για τη γιορτή μας, μια μεγάλη γιορτή όπως αξίζει στην παραδοσιακή κουζίνα μας. Το λέμε συχνά στον Γαστρονόμο: η παραδοσιακή μαγειρική μας έχει πολλές ιστορίες να πει, έχει πλούτο και βάθος χρόνου. Η παραδοσιακή κουζίνα με τα προϊόντα και τις συνταγές της είναι ό,τι πιο κουλ έχουμε», είπε στον χαιρετισμό του ο διευθυντής του Γαστρονόμου, **Αγγελος Ρέντουλας**, τον οποίο κάλεσε στη σκηνή η παρουσιάστρια της βραδιάς και δημοσιογράφος της Καθημερινής, **Ηλιάνα Μάγρα**.



«Ο αγιορείτης μάγειρας δίνει τα πάντα. Έχει την αγάπη και την απλότητα στο φαγητό»

Η βιωσιμότητα ήταν για τα φετινά βραβεία η λέξη-κλειδί, στην πιο αγνή της εκδοχή: «Οι παραγωγοί που βραβεύουμε απόψε καλλιεργούν, φυλάσσουν, μεταποιοούν, συντηρούν. Προνοούν. Δουλεύουν αυτονοήτως βιώσιμα, δεν γίνεται αλλιώς. Η βιωσιμότητα δεν είναι λεζούλα μάρκετινγκ για αυτούς, είναι επιβίωση», σημείωσε ο Αγγελος Ρέντουλας.



Το βραβείο σχεδίασε, για άλλη μια χρονιά, το Ιστορικό Μουσείο Ερμούπολης (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Λίγο πριν το κλείσιμο του εναρκτήριου λόγου του, ο διευθυντής του Γαστρονόμου δεν έκρυψε τη συγκίνησή του για μια βραδιά που για τον ίδιο είχε μια ακόμα ιδιαίτερη βαρύτητα: «Σήμερα, για πρώτη φορά στα 18 χρόνια του θεσμού, έφερα τη μητέρα μου και την κόρη μου να γιορτάσουν μαζί μου, μαζί μας. Τις δυο Μαρίες της ζωής μου, που έχουν διαφορά 60 χρόνων. Χαίρομαι που δίπλα σε αυτή και την άλλη γιαγιά της, η μικρή μυρίζει και γεύεται μυρωδιές και γεύσεις από έναν κόσμο που φαίνεται να χάνεται. Στην εποχή του AI, με την ταχύτητα που τρέχουν τα πράγματα, με την ψηφιοποίηση της ζωής, με το επίμονο σκρολάρισμα, που ανοίγει την όρεξη για τζανκ εικόνες και μημς, δεν ξέρω τι μένει, τι αντέχει».

Η πρώτη βράβευση της βραδιάς είχε έναν σημαντικό συμβολισμό. Το φετινό τιμητικό βραβείο δόθηκε στη δρ. **Αντωνία Τριχοπούλου**, μια μικρή, συμβολική κίνηση για όλα όσα η «μητέρα της μεσογειακής διατροφής» έχει προσφέρει για δεκαετίες και συνεχίζει να προσφέρει με την επιστημονική της ιδιότητα. Είναι άλλωστε ο άνθρωπος που αναβίωσε το παγκόσμιο ενδιαφέρον για τη μεσογειακή διατροφή, αναδεικνύοντας τα πολύτιμα οφέλη της. «Η τύχη με ευνόησε να έχω και μερικές άλλες σημαντικές διακρίσεις. Όμως αυτή έχει σημασία για μένα γιατί προέρχεται από εσάς. Όχι μόνο από την Καθημερινή και τον Γαστρονόμο, αλλά από τον κόσμο που ακολουθεί και προσπαθεί να σώσει την παράδοσή μας, τις αρχές μας. Η Ελλάδα έχει μέλλον χάρη σε εσάς», είπε η δρ. Τριχοπούλου από τη σκηνή, λαμβάνοντας ένα θερμό χειροκρότημα.



Το βραβείο στην δρ. Αντωνία Τριχοπούλου έδωσε ο Θεμιστοκλής Αλαφούζος (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Ο **Γιώργος Σκούρας** είναι ένας από τους πιο αεικίνητους οινοπαραγωγούς της νέας εποχής του ελληνικού κρασιού, που δεν κληρονόμησε το κρασί από μια προηγούμενη γενιά, αλλά επέλεξε να του αφοσιωθεί. Ενεργός από τη δεκαετία του '80, χαίρει της εκτίμησης του χώρου

του κρασιού, έχοντας εκλεγεί τρεις φορές πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου. Ετσι το Κτήμα Σκούρας, που παράγει ποιοτικό κρασί από το 1986, απέσπασε το φετινό βραβείο παραγωγής οίνου. «Όταν βραβεύεται ένας άνθρωπος βραβεύεται ένα ολόκληρο περιβάλλον», είπε ο Γιώργος Σκούρας παραλαμβάνοντας το βραβείο του, πριν ευχαριστήσει την οικογένειά, του, βιολογική και εργασιακή και αφιερώσει ένα κομμάτι του βραβείου στον Γαστρονόμο και τον Οινοχόο γιατί «Εμείς φτιάχνουμε τα κρασιά και εκείνοι τα γυαλίζουν».

Το μέλι της **οικογένειας Μουρίκη** δεν είναι απλή υπόθεση. Τα αδέρφια Μουρίκη, που είναι η δεύτερη γενιά της επιχείρησης ταξιδεύει τα μελισσοσμήνη του στις τέσσερις γωνιές της χώρας. Και ύστερα τα μέλια Μουρίκη ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο, έχοντας φτάσει ακόμα και στην Galleries Lafayette στο Παρίσι. Αφού το μέλι καστανιάς τερμάτισε με διαφορά πρώτο στη φετινή τυφλή γευσιγνωσία του Γαστρονόμου, σειρά είχε και το βραβείο παραγωγής μελιού για τον Παναγιώτη Μουρίκη, που απονεμήθηκε από τον περιφερειάρχη Νίκο Χαρδαλιά. Όπως είπε ο κ. Μουρίκης, ένιωσε... σαν να πήρε το Οσκαρ και υπόσχεται να συνεχίσει να εργάζεται για να φτάσει το ελληνικό μέλι εκεί που αξίζει.



Το βραβείο παραγωγής μελιού έδωσε ο περιφερειάρχης Αττικής Νίκος Χαρδαλιάς (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Το ιδιαίτερης σημασίας βραβείο «Εύη Βουτσινά», που πηγαίνει πάντα σε μικρές επιχειρήσεις, φέτος απονεμήθηκε στο **αρτοποιείο Δαρεμά** ή αλλιώς, τον φούρνο που από το Μαρκόπουλο ξεφουρνίζει και ταΐζει την Αττική τα πιο ξακουστά μουςτοκούλουρά της. Το αρτοποιείο που μετρά 137 χρόνια ιστορίας εξακολουθεί να παράγει προϊόντα ταπεινά και κλασικά, με

εξαιρετικές πρώτες ύλες και υψηλή γαστρονομική και πολιτιστική αξία. Και φυσικά, την ίδια, απaráλλαχτη συνταγή. «Δεν ακολουθούμε τάσεις, καταθέτουμε την αλήθεια μας», είπε ο κ. Δαρεμάς, φανερά συγκινημένος για τη διάκριση που κέρδισε η οικογενειακή επιχείρησή του.



Ο κ. Δαρεμάς δεν μπόρεσε να κρύψει τη συγκίνησή του (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Ο κύκλος της τροφής σήμερα οφείλει να συμπορεύεται με τη βιωσιμότητα. Στη χώρα μας μπορούμε να αντιληφθούμε από πρώτο χέρι τα αποτελέσματα που έχει η ρύπανση των βυθών στην υγεία του θαλάσσιου περιβάλλοντος, την αλιεία και τελικά, την τροφή που φτάνει στο πιάτο μας. Για την εθελοντική της λοιπόν πρωτοβουλία που στόχο έχει να καθαρίσει λιμάνια και υφάλους σε νησιά και παράλιες πόλεις αλλά και τον ασύλληπτο αριθμό απορριμάτων που έχει απομακρύνει τα τελευταία οκτώ χρόνια, η ομάδα **Aegean Rebreath** έλαβε δικαίως φέτος το Βραβείο Βιωσιμότητας. Το βραβείο εκ μέρους της Aegean Rebreath παρέλαβαν ο **Γιώργος Σαρελάκος** και η **Μαρία Φούντη**, με τον πρώτο να το αφιερώνει στους εθελοντές της οργάνωσης, σημειώνοντας στη συνέχεια πως «Οι θάλασσές μας λεηλατούνται και ο χώρος της γαστρονομίας έχει ένα μεγάλο μερίδιο να βοηθήσει σε αυτό».

Η παλαίωση τυριών είναι μια ιδιαίτερα απαιτητική τέχνη, που ο **Χαράλαμπος Ξυλούρης** γνωρίζει όμως καλά. Μεγαλωμένος μέσα στο γάλα και στο τυρί, το 2017 θεμελίωσε την παραγωγική μονάδα του, με σκοπό να τυροκομεί κρητική γραβιέρα ΠΟΠ. Από το **Zeus Caven** βγαίνουν γραβιέρες μακράς ωρίμανσης, με γάλα από παλιά κρητική ράτσα προβάτων που βόσκουν ελεύθερα στα λιβάδια και παλαίωση 24 μηνών. Δημιουργείται έτσι ένα εντυπωσιακής πολυπλοκότητας και ξέχειλο από νοστιμιά τυρί, που χάρισε στο τυροκομείο Zeus Caven το φετινό βραβείο παραγωγής τυροκομικών προϊόντων.



Ο Χαράλαμπος Ξυλούρης περιχαρής με το βραβείο του για το Zeus Caven (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Τα εκλεκτά τυριά και αλλαντικά που φτάνουν από κάθε γωνιά της Ελλάδας στην Ηλιούπολη χάρισαν στο παντοπωλείο της **οικογένειας Αλεξανδρή**, από την άλλη, το φετινό βραβείο καταστήματος. Μέσα από ένα τίμιο δούναι και λαβείν, οι τρεις γενιές της επιχείρησης φέρνουν κοντά τον άνθρωπο με τον τρόπο του· τον καταναλωτή με τον παραγωγό· τη γεύση με τη μνήμη. Φιλοσοφία του καταστήματος είναι άλλωστε πως «Η τροφή δεν είναι μόνο ανάγκη, είναι εμπειρία, φροντίδα, πολιτισμός», όπως είπε ο **Ευθύμης Αλεξανδρής**, που παρέλαβε το βραβείο μαζί με τη σύζυγό του, **Χαρά Λάζαρη**.

Λίγες ώρες αφού οι **χαλκουργοί Κουντουράδες** παρουσίασαν ενώπιον του κοινού του φεστιβάλ Γαστρονόμου την τέχνη της χαλκουργείας που φέρνουν από την Κοζάνη, ανέβηκαν και στη σκηνή για να παραλάβουν το βραβείο παραδοσιακής τέχνης. Πρόκειται για ένα χαλκουργείο που μετρά δύο αιώνες ζωής και ένα από τα τελευταία εναπομείναντα στην Ελλάδα, που περνάει ακούραστα από γενιά σε γενιά. Ο Δημήτρης, ο Μιχάλης και ο Μάρκος Κουντουράς παρέλαβαν το βραβείο από τον επικεφαλής του «Ολοι Μαζί Μπορούμε», Γιάννης Σπανολιό και υπενθύμισαν πως «Πρέπει να συνεχίσουμε τη δουλειά μας για να μην πάνε όλα αυτά τα χρόνια που πέρασαν χαμένα».



[Στη μεγάλη γιορτή του Γαστρονόμου ακούσαμε τις γιαγιάδες μας – και η συγκίνηση ήταν πολλή](#)

Το βραβείο καλλιέργειας με τη σειρά του έλαβε φέτος ο **Αγροτικός Συνεταιρισμός Πλατυκάμπου**, για το **eNtopio**. Ο συνεταιρισμός διασώζει και παράγει μια παλιά ποικιλία σκόρδου που είναι... «δυναμίτης» και ξεχωρίζει για την υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες κι άλλες ουσίες, υπεύθυνες για την προστασία των κυττάρων. Έχει κερδίσει τις εντυπώσεις ακόμα και ιαπωνικής εταιρείας παραγωγής συμπληρωμάτων διατροφής, που έχει δείξει ενδιαφέρον να γίνει ο συνεταιρισμός βασικός προμηθευτής τους. Ο **Γιάννης Κουκούτσης** παραλαμβάνοντας το βραβείο είπε: «Σε πείσμα των καιρών συνεχίζουμε να καλλιεργούμε το σκόρδο που βρήκαμε από τους παππούδες μας και εκείνοι από τους δικούς τους».

Η βάση της διατροφής μας, το ελαιόλαδο, έχει το δικό του ξεχωριστό βραβείο στα βραβεία ποιότητας Γαστρονόμου, που φέτος επέλεξαν να τιμήσουν το κτήμα **Elaikos** στην Καβάλα, για την αγάπη, τη συνεχή εκπαίδευση, τον σεβασμό στη γνώση των προγόνων και τις καρποφόρες συνεργασίες που οδηγούν στην παραγωγή ενός σωστού, αληθινού ελαιόλαδου. Μια σειρά από πρακτικές κάνει το κτήμα Elaikos να ξεχωρίζει: η βιώσιμη καλλιέργεια, η συλλογή υγιών καρπών νωρίς τον Οκτώβριο, η ελαιοποίηση αυθημερόν, η προσεκτική αποθήκευση, είναι μόνο κάποιες από αυτές. «Θέλουμε να παράξουμε αυτό που θέλουμε στο τραπέζι μας για την οικογένειά μας», είπε η **Φρόσω Βάτκαλη**, που παρέλαβε το βραβείο μαζί με τον **Χριστόδουλο Ρουμελιώτη**.



Ο Τάσος Σαββόγλου, από τον Λευτέρη τον Πολίτη, έψησε για το φεστιβάλ του Γαστρονόμου με την ομάδα του 4.000 σουβλάκια (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Το «ιερό» street food μας, το σουβλάκι, βρίσκεται παντού, αλλά λίγοι μπορούν μέσα σε μια κόλλα χαρτί να χωρέσουν όλη τη μαγική του απλότητα που γυρνά τη μνήμη πίσω στον χρόνο.

Ο Λευτέρης ο Πολίτης στην Ομόνοια, είναι ένα από αυτά τα σουβλατζίδικα. Φέτος τιμάται με το βραβείο street food, μιας και η οικογένεια Σαββόγλου συνεχίζει εδώ και 74 χρόνια να χαρίζει στους Αθηναίους και τους επισκέπτες που κάνουν ουρές για ένα σουβλάκι τη γεύση της παλιάς Αθήνας. «Ο πατέρας μου μου είπε θα σέβεσαι την πρώτη ύλη, το προϊόν και το πιο σημαντικό από όλα, τον συνάνθρωπό σου», είπε ο **Τάσος Σαββόγλου**, τρίτη γενιά του ιστορικού σουβλατζιδικού, που μόνο για το φεστιβάλ του Γαστρονόμου, έψησε με την ομάδα του 4.000 σουβλάκια.

Δuo ακόμα γωνιές της πόλης που κρατούν κάτι από τον αέρα της παλιάς Αθήνας μοιράστηκαν εξ ημισείας το βραβείο αθηναϊκού γλυκού: η **Στάνη** στην Ομόνοια, που εσωκλείει σε ένα κυπελλάκι κρέμας ή ρυζόγαλου τη χαμένη τρυφερότητα της γεύσης, αλλά και οι **Λουκουμάδες Χανίων Θ. Κτιστάκη**, που σερβίρουν μικρούς, τραγανούς λουκουμάδες, λειτουργούν εδώ και έναν αιώνα και βάλε ως στυλοβάτες των γλυκών στιγμών της πόλης. Επιχειρήσεις σαν τις δικές τους, ο Θανάσης Καραγεώργος από τη Στάνη τη βλέπει σαν «Αρχείο γεύσεων, οσμών και νοσταλγίας».



Κώστας Σπηλιάδης, ο άνθρωπος που διέδωσε την ελληνική κουζίνα σε όλο τον κόσμο – και συνεχίζει (φωτ. Studio Nikos Kominis)

Ο **Κώστας Σπηλιάδης** είναι ο άνθρωπος πίσω από τα εστιατόρια **Milos**. Και κυρίως ο άνθρωπος που ανέδειξε σε ολόκληρο τον κόσμο την Ελλάδα της απλότητας: αυτή των καθαρών γεύσεων, των πολύτιμων πρώτων υλών, μα και εκείνος που έβαλε την ελληνική φιλοξενία και τις ελληνικές γεύσεις στον παγκόσμιο χάρτη των εμπειριών και του fine dining. Έτσι, ο Γαστρονόμος του απένειμε φέτος ένα ειδικό βραβείο για τη συνολική, σπουδαία προσφορά του. Ενα βραβείο που όπως είπε ο ίδιος ο επιχειρηματίας «Ερχεται στην πιο κατάλληλη στιγμή της ζωής μου γιατί συμπληρώνεται ένας μεγάλος κύκλος και ανοίγει ένα άλλος που έχει απολογισμό, έχει σύνθεση, και ίσως-ίσως κάποιο “λαχνό” κάθαρσης».

Μετά από όλο αυτό το γευστικό ταξίδι στην παράδοση, η βραδιά έκλεισε και με ένα μουσικό ταξίδι στην παράδοση, πριν οι παρευρισκόμενοι βγουν στην αυλή για να συνεχίσουν να δοκιμάζουν γεύσεις από κάθε γωνιά της Ελλάδας.



Η τελετή έκλεισε με μια μουσική έκπληξη (φωτ. Studio Nikos Kominis)

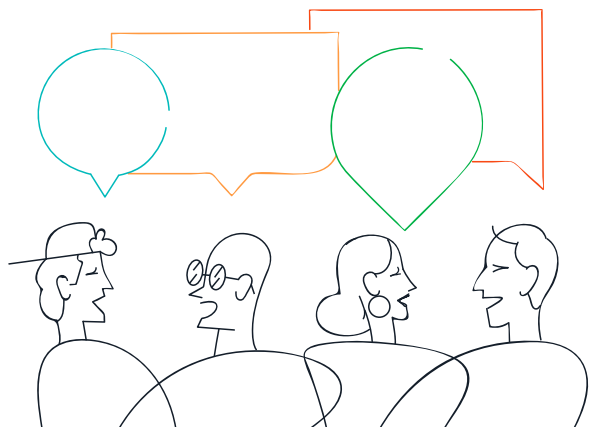
[Γαστρονόμος](#)

Η Ελένη Τζαννάτου γεννήθηκε στην Αθήνα το 1993 και εργάζεται ως δημοσιογράφος από το 2016. Ξεκίνησε να γράφει για θέματα μουσικής και ποπ κουλτούρας στην Propaganda, στη συνέχεια ανέλαβε την αρχισυνταξία στο μουσικό site Anopolis, αρθρογράφησε στη Lifo και από το 2022 έχει ενταχθεί στη δημοσιογραφική ομάδα της ψηφιακής έκδοσης της Καθημερινής, στο πολιτιστικό και το ελεύθερο ρεπορτάζ.

[Διαβάστε περισσότερα...](#)

Τελευταία άρθρα:

- [Από εδώ ο Μάρτιν και από εδώ ο κύριος Σκορσέζε](#)
- [Όταν ο Διονύσης Σαββόπουλος έψαλλε στο Κολωνάκι](#)
- [Γιάννης Πετρίδης: Ο δικός μου Διονύσης Σαββόπουλος μέσα από 12 τραγούδια](#)



Λάβετε μέρος στη συζήτηση [0](#)
Έχετε ήδη εγγραφεί; [Συνδεθείτε](#)