

23.57x24.74	1	עמוד 80	WINET	13/10/2015	50016735-7
יפו תל אביב מסעד - 46110					

## חדשות | זכנה

# שלושה שבועות של שכרון חושים קולינרי

בכל אחת מהמסעדות המשתתפות יתקיים מרתון כשבמהלך חמישה – שבעה ערבים רצופים תוגש ארוחת טעימות עשירה המורכבת מחמש מנות מושקעות (בחלק מהקטגוריות קיימת בחירה) ובהן יככבו מנות הדגל של המסעדות עם משב הרוח של המסעדה המקומית. גם תפריטי היין נבנו כשיועץ היין הראשי של יקבי רמת הגולן רועי יניב ג'וניור שלח לשפים הזרים יינות לטעימה כדי שיתאימו אותם למנות השונות במהלך הארוחה. מחיר הארוחות אחיד 269 ₪. (ללקוחות אמריקן אקספרס 229 ₪) כולל יין קינוח של רמת הגולן. הזמנת מקומות באתר בלבד: [www.roundtablestour.com](http://www.roundtablestour.com)

**דהיבה טולסה** שהתמחה במטבח המולקולרי, תתארח במסעדת 'יפו תל-אביב' של השף **חיים כהן**. The Cinnamon Kitchen ההודית מלונדון ב'טאיזו' של השף **יובל בן נרייה**. Craft מלונדון, של השף **סטיבי פארל** ב'קופי בר', בניצוחו של השף אוהד סלומון. Milos מאתונה עם השף **קוסטאס פיליאדיס** תתארח ב'קלואליס' של השף **ויקטור קלוגר**. Fruhsammers מברלין של השפית **סוניה פרויסהאמר** תתארח ב'הרברט סמואל' עם השף **אדיר כהן**. Ron Gastrobar מאמסטרדם של השף **רון גסטרובר** ב'פסטל' עם השף המארח **הלל תוקולי**.

בנובמבר הקרוב עומדים להתרחש במסעדות תל-אביב שלושה שבועות של שכרון חושים קולינרי. העיר שכבר הטביעה את חותמה על המפה הקולינרית הבינלאומית עומדת לרשום לזכותה הישג מרשים וחסר תקדים כאשר שמונה מסעדות שפים מקומיות, מהמובילות בסצנה התל אביבית, יארחו במטבחן שפים על צוותיהם, משמונה מסעדות שפים טרנדיות ופורצות דרך, חלקן בעלות כוכב מישלן אחד, הפועלות במרחב שבין רומא לניו-יורק. ברוח המונח Gastro Diplomacy, שתפס תאוצה בשנים האחרונות, התגייס משרד התיירות למתן חסות ואירוח הכולל גם 16 עיתונאי קולינריה מובילים מארצות המוצא של המסעדות בתקווה למינוף התיירות הקולינרית הנכנסת. המסעדות המתארחות: Stazione di Posta מרומא עם השף **מרקו מרטיני** שזכתה בכוכב מישלן הראשון שלה, תתארח במסעדת 'לומינה' הכשרה של השף **מאיר אדוני**. The Fat Radish הניו-יורקית תתארח ב'תרנגול הכחול' של השף **שאול אדרת**. Tragaluz מברצלונה עם השף **אלן**

