



## TRIKALINOS ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ: ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ FERRAN ADRIA

Ξεχωριστή ημέρα και εξαιρετικά τιμητική τόσο για τη χώρα μας, όσο και για την εταιρία Trikalinos Αυγοτάραχο, αποτέλεσε η έναρξη της φωτογραφικής έκθεσης της Hannah Collins, για το βιβλίο "Fragile Feast".

Με τις εικόνες του γαλανού ελληνικού ουρανού, του ιερού βράχου της Ακρόπολης και του εμβληματικού προϊόντος του τόπου μας -του Trikalinos Αυγοτάραχου- στην υποδοχή της κατάμεστης αίθουσας, άνοιξε τις πόρτες της η έκθεση "The Fragile Feast, Routes to Ferran Adria", για να υποδεχθεί το κοινό της Βαρκελώνης.

Η έκθεση -η οποία θα φιλοξενηθεί στο Fundacio Sunol μέχρι την πρώτη Σεπτεμβρίου- είναι αφιερωμένη στα 30 καλύτερα και πιο υγιεινά υλικά, τα οποία ο κορυφαίος Chef Ferran Adria ξεχώρισε και με τα οποία δημιούργησε μερικά από τα πιο εξαιρετικά πιάτα στο εστιατόριο του, το EL BULLI.

Περιγράφοντας τις διαδρομές από το φυσικό περιβάλλον, τον τόπο καταγωγής και την παραγωγική διαδικασία των μοναδικών αυτών προϊόντων, η έκθεση αποτελεί ένα ιστορικό ντοκουμέντο και μια αφήγηση της ιστορίας των ανθρώπων και των συνδέσεων που προκύπτουν μεταξύ τους, με αφετηρία τα ίδια τα προϊόντα.

Ιδιαίτερη η χαρά του Ferran Adria κατά τη συνάντησή του με τον κ. Ζαφείρη Τρικαλινό. Μην κρύβοντας το θαυμασμό και την εκτίμησή του στον ίδιο, όσο και στο Αυγοτάραχο Trikalinos, το οποίο αγαπά ο διάσημος Chef, είπε χαρακτηριστικά: «Το αυγοτάραχό σας κ. Τρικαλινέ είναι σπουδαίο προϊόν! Πρέπει να το διαδώσουμε στον κόσμο, όπως το Ισπανικό Jamon. Αν δεν υπήρχαν προϊόντα σαν το δικό σας, εμείς δε θα μπορούσαμε να δημιουργήσουμε!» και αυθόρμητα έβαλε το προϊόν στην καρδιά του για να φωτογραφηθούν μαζί.

## TRIKALINOS BOTTARGA: DEEP IN THE HEART OF FERRAN ADRIA

A very special day for honoring both Greece and Trikalinos Company, was the beginning of Hannah Collins' photographic exhibition , about "Fragile Feast". With the pictures of azure Greek sky, the ancient rock of Acropolis and the flagship product of our country -Trikalinos Bottarga- in the packed hall, the doors of the exhibition "The Fragile Feast, Routes to Ferran Adria" were open to welcome the public of Barcelona.

The exhibition, which will be hosted in Fundacio Sunol until the 1st of September, is dedicated to the 30 best and most healthy ingredients, which the leading Chef Ferran Adria has selected to create some of the finest dishes, at EL BULLI restaurant . Describing the tracks from the natural environment, the origin and the production process of these unique ingredients, the report is a historical document and a narration of the people and connections that arise between them, starting with the products themselves.

Ferran Adria - particularly happy to his meeting with Zafiris Trikalinos- did not hide his admiration and appreciation to him and Trikalinos Bottarga, which he adores. "Mr. Trikalinos, your bottarga is a great product! We need to spread it to the world, like the Spanish Jamon. If products like yours did not exist, we would not be able to create!", said the exceptional Chef and instinctively put Trikalinos Bottarga in his heart, to be photographed together.