



# ΕΛΛΗΝΙΚΟ STREET FOOD



Μουρατίδης. Το «Food Truck Souvlaki Bar» διακρίνεται για τον μοντέρνο σχεδιασμό του και τις, κατά βάση ελληνικής παραγωγής, άριστης ποιότητας πρώτες ύλες και σερβίρει, μεταξύ άλλων, wagyu Angus (μιοσκάρι), diuroc (κοιρινό), αρνίσιο σουβλάκι, μουσακά, ψαροκεφτέδες, τυρόμπαλες με ελληνικά τυριά, τζατζίκι με σπιτική πίτα, αλλά και χορτοφαγικά πιάτα. Η πρώτη επίσημη εμφάνισή του έγινε στα τέλη Σεπτεμβρίου στο Food Festival του Tübingen, η επόμενη στάση θα γίνει στο Βερολίνο, ενώ θα ακολουθήσουν πολλοί ακόμα προορισμοί, προκειμένου να γνωρίσει ο κόσμος το ποιοτικό street food με υλικά ελληνικής προέλευσης.

Τι συμβαίνει όταν ένα αυτοκινούμενο στη Γερμανία συνδυάζεται περίτεχνα με την ελληνική γαστρονομία και την ποιότητα των πρώτων υλών; Δημιουργείται το πρώτο αυτοκινούμενο εστιατόριο «Food Truck Souvlaki Bar», με στόχο τη διάδοση των ελληνικών προϊόντων και την κατάρριψη του μύθου ότι καντίνα σημαίνει πρόχειρο φαγητό (ή ότι ελληνικά καντίνα σημαίνει μόνο γύρος και σουβλάκι)! Εμπνευστές και δημιουργοί του project είναι η Βασιλική Αγγελοπούλου και ο Γαβριήλ Γαβριηλίδης, ιδιοκτήτες του επιτυχημένου ελληνικού εστιατορίου «Meze Akademie» στο Tübingen (οι αναγνώστες μας τους είχατε γνωρίσει μέσα από συνέντευξή τους που είχαμε φιλοξενήσει σε προηγούμενο τεύχος), ενώ συμμετέχει δημιουργικά και η dream team του «Meze Akademie»: ο Θεωδωρής Κουτσόγλου (consulting chef), ο Γιάννης Σκουλός (πρώτος chef) και ο Δημήτρης

