

## ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΟΡΑΣ



## Εκλέχτηκε δικαστής η ομογενής Ντόρα Κομνηνού με ποσοστό 71%

Η Ελληνοαμερικανίδα Ντόρα Κομνηνού εκλέχτηκε δικαστής στη Φλόριδα, κατά τις πρόσφατες εκλογές. Η διαφορά από τον συνυποψήφιό της για τον Ομιλο 8 της κομπτείας Πινέλας στη Φλόριδα, ήταν μεγάλη, αφού η Ελληνοαμερικανίδα πήρε 107.369 ψήφους, ή 71%, έναντι του ανιψάου της, Κούρις Κόρσκο, ο οποίος πήρε 43.822 ψήφους, ή το 29%. Η νίκη της κ. Κομνηνού ανακοινώθηκε από τα πρώτα λεπτά, μετά την καταμέτρηση των ψήφων και προκάλεσε τον ενθουσιασμό φίλων και γνω-

στών της, ιδιαίτερα του Ελληνισμού της περιοχής. Η ίδια η Ντόρα Κομνηνού μίλησε συγκινημένη και ευχαρίστησε όλους όσοι με την ψήφο τους έδειξαν την εμπιστοσύνη τους στο πρόσωπό της, σε φιλική συγκέντρωση εν αναμονή των αποτελεσμάτων σε εστιατόριο-μπαρ του Κλίαργουότερ.

Ιδιαίτερα συγκινημένη ήταν η μητέρα της, Αυγή Χριστοφή, που κατάγεται από την κατεχόμενη Κύπρο.

Η Ντόρα Κομνηνού διετέλεσε για 14 χρόνια εισαγ-



γελέας και ασχολήθηκε κυρίως με υποθέσεις ενδο-οικογενειακής βίας, αλλά και φόνων.

Ο σύζυγός της, Σπύρος Κομνηνός, είναι δικηγόρος με δικό του γραφείο στην Τάμπα.

## Ομογενής παράγει κατσικίσιο τυρί στο Ελκμοντ της Αλαμπάμα

Η Ελληνοαμερικανίδα Τασία Μαλακάση, της οποίας ο πατέρας κατάγεται από το Ιόνιο νησί της Λευκάδας και η μητέρα από την Αλαμπάμα, παράγει κατσικίσιο τυρί που συνδυάζει την ελληνική παράδοση με τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομία της Αλαμπάμα. Είναι ιδιοκτήτρια της Belle Chevre στο Ελκμοντ, μια γαλακτοβιομηχανία που παράγει νόστιμα τυριά και προωθεί τη δυναμική γαστρονομική κοινότητα της Αλαμπάμα.



Η κ. Μαλακάση εγκατέλειψε την προσοδοφόρα καριέρα της στην τεχνολογία web για να ακολουθήσει το πάθος της για το φαγητό. Μίλησε με τον «Εθνικό Κήρυκα» της Νέας Υόρκης σε μια τηλεφωνική συνέντευξη για το πάθος της και για την ασχολία της με αυτό που «οι Έλληνες έχουν κάνει εδώ και χιλιετίες», δηλαδή την παράγωγη κατσικίσιου τυριού.

«Έμαθα από την Ελληνίδα γιαγιά μου και τον Αμερικανό παππού μου ότι το φαγητό είναι γιορτή. Δεν δουλεύουμε για να παράγουμε τυρί, δουλεύουμε για να κάνουμε τους ανθρώπους ευτυχισμένους», αναφέρει η ίδια σε βί-

ντεο της σειράς «Meet the Makers» του Conde Nast Traveler, δείχνοντας πως η έννοια της «terroir» (τοπικό προϊόν με χαρακτηριστική γεύση) είναι ζωντανή στην γαστρονομική κοινότητα της Αλαμπάμα.

Οι καταβολές της από την Ελλάδα και τον αμερικανικό Νότο μπορεί να φαίνονται εντελώς ανόμοιες με την πρώτη ματιά, αλλά το φαγητό είναι ο κοινός παρονομαστής. Η «μισή Ελληνίδα και μισή Αλαμπάμιανη» κ. Μαλακάση είπε στο περιοδικό «Country Living» σχετικά με τις ομοιότητες στην κουλτούρα των τροφίμων και των δύο πλευρών, ότι «σε κάθε είδους συγκει-

πείτε πριν καν σας ρωτήσουν πώς είσαι». Το φαγητό είναι πολύ βασικό και στις δύο κουλτούρες, είτε ψυχαγωγεί, γιορτάζει, ή δείχνει ότι νοιάζεσαι μέσω του φαγητού.

Η κ. Μαλακάση μεγάλωσε στην Αλαμπάμα και επισκέφθηκε την Ελλάδα για πρώτη φορά στην ηλικία των 15 ετών. Επρόκειτο να μετακομίσει στην Ελλάδα για να ζήσει με τον πατέρα της και την Ελληνίδα μητέρα της. Παρά το εμπόδιο της γλώσσας, διότι η κ. Μαλακάση δεν μιλούσε ελληνικά τότε και μητέρα της δεν μιλούσε αγγλικά, το φαγητό που παρουσίαζε η μητέρα της μπροστά στην έφηβη Μαλακάση στο τραπέζι εξέφραζε πόσο πολύ νοιαζόταν. Το φαγητό ξεπερνά τη γλώσσα και τον πολιτισμό και φέρνει τους ανθρώπους κοντά. Όταν η κ. Μαλακάση συναντιέται με τις δύο θετές αδελφές της (η μία ζει στη Νέα Υόρκη και η άλλη στην Αθήνα) μαγειρεύουν και επιχειρηματολογούν για το ποια κάνει τον καλύτερο μουςακά.

Τα τυριά Belle Chevre έχουν κερδίσει πάνω από 100 βραβεία και είναι διαθέσιμα σε όλ-

την Αμερική, αλλά η κ. Μαλακάση δεν επαναπαύεται στις δάφνες της. Στην Ελλάδα, παρατήρησε, το τυρί τρώγεται σε κάθε γεύμα, όχι μόνο σε ειδικές περιπτώσεις. Το τυρί είναι ένα μέρος της υγιεινής μεσογειακής διατροφής που η κ. Μαλακάση προσπαθεί να φέρει στο αμερικανικό τραπέζι.

Η κ. Μαλακάση είναι επίσης συγγραφέας δύο βιβλίων μαγειρικής, το «Tasia's Table» και το «Southern Made Fresh», τα οποία είναι διαθέσιμα στο διαδίκτυο. Όταν ρωτήθηκε αν υπάρχει άλλο βιβλίο μαγειρικής στα σκαριά, είπε ότι δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή, αλλά θα ήθελε πολύ να γράψει ένα ελληνικό βιβλίο μαγειρικής, σημειώνοντας ότι είναι στο αίμα της να το κάνει.

Τα τυριά Belle Chevre αποστέλλονται σε ολόκληρη την Αμερική και είναι διαθέσιμα στο διαδίκτυο και στα καταστήματα Whole Foods. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα [www.bellechevre.com](http://www.bellechevre.com).

## Ελληνίδα φοιτήτρια δημοσιογραφίας πήρε το «Όσκαρ» για ντοκιμαντέρ

Η Δάφνη Ματζιράκη, Ελληνίδα φοιτήτρια δημοσιογραφίας στο Πανεπιστήμιο Μπέρκλεϋ της Καλιφόρνιας, τιμήθηκε με Όσκαρ από την Αμερικανική Ακαδημία Κινηματογραφικών Τεχνών και Επιστημών συμμετέχοντας στον Φοιτητικό Διαγωνισμό Κινηματογράφου. Βραβεύθηκε στην κατηγορία ντοκιμαντέρ για το «4.1 Miles», ένα φιλμ που παρουσιάζει μια μέρα από τη ζωή των στελεχών του Λιμενικού Σώματος που βρέθηκαν στη μέση της μεγαλύτερης ανθρωπιστικής κρίσης μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Το ντοκιμαντέρ γυρίστηκε εξ ολοκλήρου στη Λέσβο και συγκεκριμένα πάνω στο σκάφος με κυβερνήτη τον Κυριάκο Παπαδόπουλο και το πλήρωμά του. «Πέρασα τρεις εβδομάδες πάνω



στο σκάφος του Λιμενικού στη Λέσβο με καπετάνιο τον Κυριάκο Παπαδόπουλο. Έναν άνθρωπο που με έκανε να δω τη ζωή αλλιώς λόγω του κουράγιου, της δύναμης, του ήθους, της αφοσίωσης και της καλοσύνης του. Το αποτέλεσμα είναι το ντοκιμαντέρ μου «4.1 Miles», στο οποίο ο Κυ-

ριάκος είναι ο κεντρικός ήρωας. Το ντοκιμαντέρ κέρδισε το βραβείο της Ακαδημίας Κινηματογράφου (Oscar) στην κατηγορία του» έγραψε η ίδια η Δάφνη Ματζιράκη στον προσωπικό της λογαριασμό στο facebook.

Αυτή την εβδομάδα, το ντοκιμαντέρ θα κάνει πρεμιέρα σε ένα από τα μεγαλύτερα Φεστιβάλ Κινηματογράφου στις ΗΠΑ, στο «Telluride» του Κολοράντο.

Στον διαγωνισμό πήραν μέρος φοιτητές από 286 Πανεπιστήμια της Αμερικής και 95 ξένα Πανεπιστήμια ενώ η επιτροπή έλαβε 1749 ταινίες. Η Δάφνη Ματζιράκη είναι ανάμεσα στους 17 φοιτητές που τιμήθηκαν από την Ακαδημία Κινηματογράφου στον 43ο Διαγωνισμό για το 2016. Η τελετή απονομής θα πραγματοποιηθεί στις 22 Σεπτεμβρίου.

## Το Αρχείο Καβάφη του Ιδρύματος Ωνάση στην Διεθνή Έκθεση Βιβλίου Μόσχας

Στην 29η Διεθνή Έκθεση Βιβλίου Μόσχας συμμετέχει το Αρχείο Καβάφη του Ιδρύματος Ωνάση, παρουσιάζοντας μερικές από τις κυριότερες δράσεις του Αρχείου, αλλά και οργανώνοντας ενδιαφέρουσες εκδηλώσεις που αφορούν στον σπουδαίο Έλληνα ποιητή. Ο ελληνικός πολιτισμός με όχημα το βιβλίο έχει την τιμητική του στη φετινή Έκθεση, καθώς στο πλαίσιο του Έτους Ελλάδας-Ρωσίας 2016 έχουν προσκληθεί σημαντικοί πολιτιστικοί φορείς της Ελλάδας με το Αρχείο Καβάφη να αποτελεί έναν από αυτούς. Έχοντας ως αποστολή αφενός τη μεγαλύτερη δυνατή διάδοση του καβαφικού έργου και του διεθνούς χαρακτήρα της ποίησης και της προσωπικότητας του Κωνσταντίνου Καβάφη, και αφετέρου την προβολή της σύγχρονης ελληνικής πολιτιστικής ταυτότητας, το Αρχείο Καβάφη του Ιδρύματος Ωνάση πλαισιώνει την ελληνική συμμετοχή στην 29η ΔΕΒ Μόσχας με μία σειρά ανοικτών συζητήσεων και ομιλιών.

Το Ίδρυμα Ωνάση απέκτησε το Αρχείο Καβάφη το 2012 με στόχο να προστατεύσει τα 4.000 χειρόγραφα και άλλα αντικείμενα που το αποτελούν, να το κάνει προσβάσιμο σε μελετητές και κοινό και να διαδώσει το καβαφικό έργο και το διεθνή χαρακτήρα της ποίησης του Κ.Π. Καβάφη. Παράλληλα με τις δράσεις του, το Αρχείο Καβάφη οργανώνει εκπαιδευτικά προγράμματα για παιδιά κι εφήβους χρησιμοποιώντας τα εργαλεία και τη γλώσσα των πλέον «απρόβλεπτων» τεχνών.