

22-28/05/14

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο dantonopoulos@athinorama.gr και την Αντζέλικα Σταματιάδου astamatiadou@athinorama.gr

σελ. 82

σελ. 85

σελ. 86

ΘΕΜΑ

Οι σεφ μας δίνουν ραντεβού σε ντισά και καλοκαιρινούς προορισμούς

ΦΕΣΤΙΒΑΛ

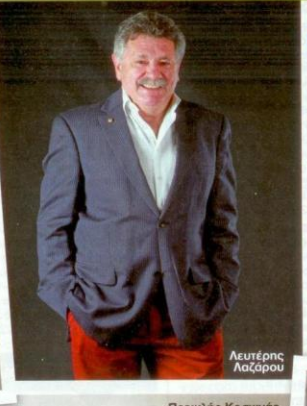
Ποια προϊόντα βραβεύθηκαν στο «Ελλάδα Γιορτή Γεύσεις»

ΚΡΙΤΙΚΕΣ

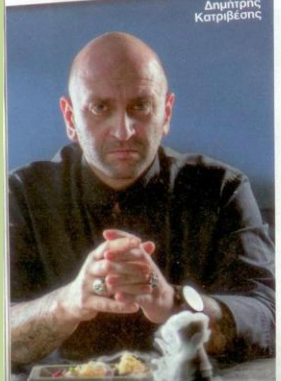
«Mandaloun» και «The Dalliance House»



Έκτωρ Μπιστριήν



Λευτέρης Λαζάρου



Δημήτρης Καϊριβέσσης



Περικλής Κοσκινάκης



Άρης Τσανακλίδης



Γιάννης Μπισοβάνης

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΜΑ

Οι σεφ... περιοδεύουν στην Ελλάδα

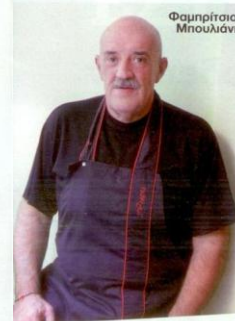
Το καλοκαίρι πάντα ευνοούσε τη γευστική κινητικότητα, με γνωστά μαγειρικά ονόματα της Αθήνας να αλληλίζουν για λίγο έδρα ή να αναλαμβάνουν την επιμέλεια εστιατορίων σε προορισμούς-κλειδιά. Η φετινή χρονιά δεν αποτελεί εξαίρεση: οι πρώτες πληροφορίες μας για τις νέες γαστρονομικές «μετακινήσεις» επιβεβαιώνουν πολλά νόστιμα – ντισάκια και όχι μόνο – ραντεβού. Από την Αντζέλικα Σταματιάδου

Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε όλο και πιο συχνά γνωστούς σεφ της Αθήνας, εκτός από αυτούς που κατοικοδεύουν είτε σε κάποιο πειραμικό πόστο είτε στα ντισά, να υπογράφουν επιμέλειες απίνοτες, ενδιαφέροντα γευστικά παρα-σμπαντά ή να ξεγυιούνται προσωρινά κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Με τις προδοκίες για τους καλοκαιρινούς προορισμούς να αυξάνονται, τέτοιες κινήσεις είναι μέρος της ευρύτερης προσπάθειας προώθησης μιας αναβιωμένης ελληνικής γαστρονομίας πιο θελκτικής τόσο για τους ντόπιους όσο και για τους ξένους επισκέπτες. Το στρατηγικό πλεονέκτημα της γεννήσεως με τη θάλασσα (ή «γιατί όχι» – με το βουνό) θέλει πλέον και ικανό γευστικό back up. Κρίνοντας από τη σταθερή παρουσία διακεκριμένων σεφ σε καλοκαιρινούς προορισμούς αλλά και από τα νέα τις σεζόν που αρχίζει, φαίνεται να το αποκτά. Η πίστα δεικνεί πολύτροφη και το γευστικό ρεπερτόριο εξόχως ποικίλο, οπότε αν ανήκετε στους γαστρο-γρήγορους αυτού του κόσμου, ετοιμαστείτε για μια σειρά από ιδιαίτερα ενδιαφέροντα θερινά ρετιβες, άλλοτε πιο λιτά, άλλοτε πιο πολυπόικλα, που διατηρούντας την εκφραστική ταυτότητα του καθενός χρησιμοποιούν σε όλες τις περιπτώσεις υλικά και ενίοτε συνταγές της εκάστοτε περιοχής. Για να δούμε, λοιπόν, ποιος «ταξιδεύει» αυτό το καλοκαίρι και πού: ο

Λευτέρης Λαζάρου κρατάει με φέτος ανοικτό το link με τη Μύκονο, παρουσιάζοντας στη Λάκκα ένα νέο γευστικό concept πιο κοντά στο «Βαρούλκο» από όσημ δημιουργικότητας και τεχνικής: ο λόγος για το καινούργιο εστιατόριο «Nights Stars» το οποίο παίρνει τη θέση του «Arte Italia»». Το εμπνευστικό θαλασσινό ντισά βρίσκεται πάντα στο προσκήνιο, στην προκειμένη όμως συνδυάζονται και με επιλογές σε κρέας, οπότε θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε, εκτός από μια σαλάτα με μαριναρημένο ψάκι και ακινό, ένα μαριναρημένο λαβράκι με σπινακόφι ή μ μουσακά με κιμά γαρίδας κι ένα καρπάτσιο μοσαχρί με baby ρόκα ή ένα καρτέ αρνιού με κρέμα σόλι. Τα επιδόρπια – «δέξωσων και αυτά» – κρύβουν ένα δυνατό όνομα της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, τον Δημήτρη Χρονόπουλο.

Ο **Χριστόφορος Πέσκιος** είναι εκείνος που υπογράφει φέτος την κουζίνα του ντισά του μπικνίκου beach restaurant-bar «Jackie O» στο «Paradise», διατηρώντας τη λογική του oyster bar και προτείνοντας ντισά με ενδιαφέρουσες fusion διαισθήσεις, οπότε ετοιμάσει για μπαρμπαζίνια σεβίτες, φασολάκια λαδολέμονο με fish sauce και αμύγδαλο, φατούς με γλυστρίδα αλλά και μια σειρά από ιδιαίτερους BBQ επιλογές. Ο σεφ επιμελείται και τις γεύσεις του διεθνή σμωσαφρικού ξενοδοχείου «Κυρία» στον Γερμανικό Μάνη, παρουσιάζοντας ένα μενού όπου οι πρώτες ύλες της περιοχής παίρνουν σημαντικό ρόλο. Η τροχίβακτη ζήμη πηγαίνει και συνδυάζεται με σάλτσα τυριού, σου-

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΜΑ



Φωμπίτσιο Μπουλιάνο



Γιώργος Ηλιού



Χριστόφορος Πέσκιος

βλάκι και sweet chili, ενώ υπάρχουν επίσης γκάγκες με ντοματίνια, μια μοναδική καρμπονάρα με μυζήθρα καμένη στο βούτυρο, σβήγ μαύρη και σύγκλινο ή μια χωριάτικη με γλυστρίδα και λαγάνα. Ο **Έκτωρ Μπιστριήν**, και πάλι, συνεχίζει τις προσωπικές δημιουργίες του διαδοριμένες ανάμεσα στα βραβευμένα «Etrusco» (στην Κέρκυρα), «Botini's» (στην Αθήνα) και «Botini's Rhod» (στη Ρόδο), πλην όμως περνάει και από την Κρήτη και την Καλαμάτα, μια και ανέλαβε την επιμέλεια της κουζίνας του «Swell» στο ξενοδοχείο «Knossos Beach Bungalows & Suites» στο Ρέθυμνο (Κοκκίνη Χώρα) και του «Δέξω» το νέο ξενοδοχειακό συγκρότημα «Horizon Blu», που ανοίγει στην πρωτεύουσα της Μεσσηνίας στις αρχές Ιουνίου.

Τον **Γιάννη Μπισοβάνη** θα τον βρείτε, όπως και πέρσι, στο εστιατόριο «Ferygma» στην Ελούντα να έχει στήσει την κουζίνα του (ξυλοφούρνους και πυριμαύρα) σε ένα πέτρινο «κόσμο» από πέτρες της θάλασσας πάνω στο πεζοδρόμιο, πλην όμως φέτος έχει κι άλλα γευστικά μέγιστα ανοικτά, εκτός Κρήτης: συνεργάζεται με το «Porto Carras Grand Resort» στη Χαλκιδική καθώς και με το ξενοδοχείο «Kivo Art & Gourmet Hotel» στη Σκιάθο, παρουσιάζοντας και στις δύο περιπτώσεις μια μοντέρνα ελληνική κουζίνα με σαφή παραδοσιακό πατήματα στο χαρακτηριστικό δικό του σάλ.

Ο **Άρης Τσανακλίδης**, εκτός από το «Kizilla» στον Ορνό της Μύκονο, που φέτος απέκτησε κι ένα φούρνο Josper και «παίζει» περισσότερο με το ψήσι κρέας και το φρέσκο ψάρι, απ' ό,τι μάθαίνουμε ετοιμάζει να παρουσιάσει σε λίγο καιρό σε δίπλανο χώρο ένα καινούργιο εστιατόριο με πιο δημιουργική, fusion κατεύθυνση. Ο **Περικλής Κοσκινάκης**, με τη σειρά του, διαλέγει την πιο μυσική Αντίπαρο και ξετυλίγει το δικό του ντισάτικο σενάριο, επιμελούμενος την ελληνική με διεθνή σμωσαφρικού ξενοδοχείου «Κυρία» στον Γερμανικό Μάνη, παρουσιάζοντας ένα μενού όπου οι πρώτες ύλες της περιοχής παίρνουν σημαντικό ρόλο. Η τροχίβακτη ζήμη πηγαίνει και συνδυάζεται με σάλτσα τυριού, σου-

βλάκι και sweet chili, ενώ υπάρχουν επίσης γκάγκες με ντοματίνια, μια μοναδική καρμπονάρα με μυζήθρα καμένη στο βούτυρο, σβήγ μαύρη και σύγκλινο ή μια χωριάτικη με γλυστρίδα και λαγάνα. Ο **Έκτωρ Μπιστριήν**, και πάλι, συνεχίζει τις προσωπικές δημιουργίες του διαδοριμένες ανάμεσα στα βραβευμένα «Etrusco» (στην Κέρκυρα), «Botini's» (στην Αθήνα) και «Botini's Rhod» (στη Ρόδο), πλην όμως περνάει και από την Κρήτη και την Καλαμάτα, μια και ανέλαβε την επιμέλεια της κουζίνας του «Swell» στο ξενοδοχείο «Knossos Beach Bungalows & Suites» στο Ρέθυμνο (Κοκκίνη Χώρα) και του «Δέξω» το νέο ξενοδοχειακό συγκρότημα «Horizon Blu», που ανοίγει στην πρωτεύουσα της Μεσσηνίας στις αρχές Ιουνίου.

Τον **Γιάννη Μπισοβάνη** θα τον βρείτε, όπως και πέρσι, στο εστιατόριο «Ferygma» στην Ελούντα να έχει στήσει την κουζίνα του (ξυλοφούρνους και πυριμαύρα) σε ένα πέτρινο «κόσμο» από πέτρες της θάλασσας πάνω στο πεζοδρόμιο, πλην όμως φέτος έχει κι άλλα γευστικά μέγιστα ανοικτά, εκτός Κρήτης: συνεργάζεται με το «Porto Carras Grand Resort» στη Χαλκιδική καθώς και με το ξενοδοχείο «Kivo Art & Gourmet Hotel» στη Σκιάθο, παρουσιάζοντας και στις δύο περιπτώσεις μια μοντέρνα ελληνική κουζίνα με σαφή παραδοσιακό πατήματα στο χαρακτηριστικό δικό του σάλ.

Τέλος, απ' ό,τι μάθαμε, ο δημιουργικός σεφ **Φωμπίτσιο Μπουλιάνο** θα βρισκόται και φέτος στον Αι-Γιάννη στη Μύκονο, σε καινούργιο κουζίνα όμως: ανέλαβε το καινούργιο εστιατόριο του ξενοδοχείου «Saint John», το «Symposium». Το μενού είναι ακόμη υπό διαμόρφωση: το σίγουρο όμως είναι ότι το πείλο δράσης είναι δημιουργικά μεσογειακό. ☺