



Μαραμπού Ποίηση και παγωτό στο Παγκράτι



Ο μεγάλος καημός μου, κάθε φορά που γύριζα πίσω στο σπίτι από ταξίδι στην Ιταλία ήταν ότι μου έλειπαν τα παγωτά. Παραδεχτείτε το κι εσείς. Όταν γευτεί κανείς artigianale gelato, δηλαδή παγωτό περιορισμένης παραγωγής, φτιαγμένο με άριστες πρώτες ύλες κι όχι κάποιο έτοιμο μείγμα, τότε ο ουρανίσκος του αποκτά ευαισθησίες: ποτέ δε θα μπορέσει πια να ικανοποιηθεί με κάτι λιγότερο καλό.

Η Βίκυ Περιστανόγλου άνοιξε στην οδό Αρχελάου στο Παγκράτι ένα ονειρεμένο παγωτατζίδικο το Μαραμπού που ήρθε να δώσει τη λύση στο παραπάνω στερητικό σύνδρομο. Η ίδια είναι γευσινώστρια κρασιών η οποία σπούδασε στη Ρώμη την τέχνη του παγωτού και το έκανε καλά. Γυρνώντας στην Ελλάδα συνεργάστηκε με τον Ιγκόρ Τσομλεκτόγλου που εργαζόταν στον τομέα της κλωστοϋφαντουργίας κι έτσι

προέκυψε το πρότζεκτ «γλυκιά αποπλάνηση». Το όνομα μάλλον προέκυψε από αγάπη προς τον Καββαδία και την ομώνυμη ποιητική συλλογή.

Απόλυτα εξειδικευμένο στον τομέα του το Μαραμπού προσφέρει αληθινές γεύσεις με αιχμή του δόρατος τα σορμπέ από διάφορα φρούτα – κατά καιρούς έχω δοκιμάσει το πεπόνι, μάνγκο, λεμόνι, φιστίκι και φράουλα, καθώς κι ένα so posh bitter σοκολάτας, φτιαγμένο από organic σοκολάτα με 81% περιεκτικότητα σε κακάο. Όλα τους έχουν την έντονη γεύση της βασικής ύλης και δεν είναι γλυκά. Έχω δοκιμάσει επίσης παγωτό ανθόγαλο, ένα ιδιαίτερο με γεύση μαύρης μπίρας, καταπληκτική αλμυρή καραμέλα, αλλά και παγωτό ρυζόγαλο. Οι πρώτες ύλες εισάγονται απευθείας από την Ιταλία, οπότε το αποτέλεσμα είναι σταθερά πάνω σε ποιότητα.

Κανένας συμβιβασμός πουθενά, καθώς λείπουν οι έτοιμες σκόνες, τα τεχνητά χρώματα και τα συντηρητικά, ενώ η ίδια προσοχή δίνεται και στις τεχνικές παρασκευής.

Αφεθείτε στις προτάσεις τους που αλλάζουν τακτικά, ανάλογα με την εποχή. Όλα τα παγωτά κόβονται με μια σπάτουλα, οπότε ξεχάστε την παραδοσιακή μπάλα και οι ιδιοκτήτες του προτιμούν το κυπελλάκι από το χυνάκι. Η έννοια του sustainability είναι επίσης σημαντική για το Μαραμπού- τα κουταλάκια είναι βιοδιασπώμενα. Θα με ρωτήσετε τώρα για ποιο λόγο σας προτείνω να φάτε παγωτό με τον χειμώνα προ των πυλών. Η απάντηση είναι απλή. Το παγωτό όπως και κάθε άλλου είδους απόλαυση δεν έχει εποχή. Η απαγόρευση είναι απλά ένα ακόμη κλισέ.

Αρχελάου 17, Παγκράτι

Τηλ. 210-72.47.037