



ΦΙΤΑ. Το νεο-γαστροκαφενείο που άλλαξε τα δεδομένα



Σχεδόν δίπλα στις γραμμές του τραμ με σκηνικό τις εργατικές πολυκατοικίες του Νέου Κόσμου θα βρείτε το ΦΙΤΑ. Σε χρόνο ρεκόρ από το άνοιγμά του, λατρεύτηκε από τους απανταχού foodies και γέμισε με κόσμο που τον κράτησε, αποδεικνύοντας ότι δεν είναι ένα ακόμη γαστρονομικό πυροτέχνημα.

Γιατί όμως προκλήθηκε αυτός ο θόρυβος; Τι ξεχωριστό έχει το ΦΙΤΑ και υπάρχουν μέρες που πρέπει να περιμένεις πολύ υπομονετικά για τραπέζι; Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Το συγκεκριμένο στέκι (ναι, έχει κερδίσει πλέον επάξια αυτόν το τίτλο) αποτελεί δημιούργημα του Φώτη Φωτεινόγλου και του σεφ Θοδωρή Κασσαβέτη. Τον πρώτο τον ξέρουμε από τις Σεύχελλες που έχουν γράψει ιστορία στους μεζέδες στη γωνία Κεραμεικού και Ακαδήμου στο Μεταξουργείο. Οι δύο φίλοι εξοικειωμένοι με τις σύγχρονες αντιλήψεις, αποφάσισαν να κάνουν αυτό που οι Άγγλοι αποκαλούν go with the flow. Και η τάση είναι η βαρύτητα να δίνεται στις πρώτες



Μιξινάρι πλακί

ύλες και στη μαγειρική.

Το μενού, λοιπόν, διαμορφώνεται καθημερινά ανάλογα με το τι θα βρουν οι μάγειρες στην αγορά (για να πετύχουν τα πιο φρέσκα προϊόντα συνεργάζονται με πολλούς προμηθευτές) περιλαμβάνει πάνω-κάτω 20 πιάτα και εστιάζει κυρίως στο ψάρι. Αφού εντοπιστούν και αγοραστούν τα υλικά, ακολουθεί ένα brainstorming για το πώς θα μαγειρευτούν, ώστε να αναδειχτεί όσο το δυνατόν περισσότερο η φρεσκάδα και η νοστιμιά τους. Ανάλογα, λοιπόν, με το πότε θα το επισκεφτεί κανείς μπορεί να γευτεί θράψαλο ψητό με κρύα σαλάτα φασολάκια, φρίσσα (αφρόψαρο που μοιάζει με σαρδέλα) ψητή, μιξινάρι (είδος κέφαλου) Μεσολογίου πλακί, σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, σουπιές με σπανάκι, τηγανητό σαλάχι, αλλά και φρέσκα, πεντανόστιμα χειροποίητα ραβιόλια με δυόσμο και ξινοτύρι, βιολογικά κρητικά λουκάνικα με πουρέ φασολιών και σπαλομπριζόλα σχάρας. Τα παραπάνω πιάτα



Αρμούρα με λίγο λεμόνι και ένα άγγιγμα από λάδι

μπορείτε να τα συνοδεύσετε με εμφιαλωμένα κρασιά κυρίως ελληνικά, αλλά και αποστάγματα.

Κοιτάζοντας το χώρο τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά δεν υπάρχει κάτι που να κάνει εντύπωση: μέσα, μια ανοιχτή κουζίνα και γύρω της η σάλα με τις λιτές, ξύλινες καρέκλες και τα τραπέζια, με μερικούς τοίχους να αποκαλύπτουν τα τσιμεντένια τους εσώψυχα. Έξω μια μαζεμένη αυλή κάτω από μια λευκή τέντα. Κι όμως είναι ακριβώς αυτή η έλλειψη επιτήδευσης η οποία βγάζει μια πολυπόθητη γαλήνη: ένα ιδιαίτερο, αθηναϊκό dolce far niente που έρχεται και σμίγει με τη γαστρονομική απλότητα των πιάτων, του προζυμένου ψωμιού και του εγκάρδιου σέρβις. Κι αυτό πιστεύω ότι είναι τελικά το μυστικό της αφοπλιστικής γοητείας και της απίστευτης απήχησης του ΦΙΤΑ.

ΦΙΤΑ,

Ντρουμ 1 και Κασομούλη 6,

Νέος Κόσμος

Τηλ. 211-41.48.264