



Δύο παράδεισοι για cheeselovers



Provence Deli-
το εσωτερικό

Απολαμβάνοντας ένα φινό κομμάτι γραβιέρας, αναρωτηθήκατε ποτέ πόσο παλιό σε αυτόν τον κόσμο είναι το τυρί και σε ποιον πρέπει να πούμε ευχαριστώ για αυτό το θαύμα; Λέγεται ότι η πρακτική της παραγωγής τυριού ξεκίνησε πριν 4.000 χρόνια πριν από την Ασία και σταδιακά διαδόθηκε στην Ευρώπη. Στην Αμερική περίπου το 1620, ενώ η εκβιομηχάνιση της παραδοσιακής τυροκομίας ξεκίνησε το 1851, όταν χτίστηκε στη Νέα Υόρκη το πρώτο σχετικό

εργοστάσιο, με στόχο να καλύψει τις ολοένα και περισσότερο αυξανόμενες ανάγκες. Και μιας και πήρα φόρα, οι Γάλλοι μπορεί να υπερηφανεύονται ότι έχουν ένα διαφορετικό τυρί για κάθε μέρα του χρόνου (στην πραγματικότητα υπάρχουν πάνω από 400 καταγεγραμμένα είδη), εμείς όμως στην Ελλάδα, μάλλον τιμούμε το προϊόν περισσότερο, καθώς παρά το μικρό μέγεθος της χώρας κατέχουμε μια από τις πρώτες θέσεις σε κατανάλωση τυριού, σε ετήσια βάση.

Αν ανήκετε, λοιπόν, σε αυτή την κατηγορία ανθρώπων, τους φανατικούς τυροφάγους (αν μου επιτρέπεται η έκφραση) που μας κάνουν εθνικά υπερήφανους, από γαστρονομική άποψη, αλλά αγαπάτε πολύ ταυτόχρονα και τα γαλλικά τυριά σας δίνω παρακάτω δύο προτάσεις για το που θα εμπλουτίσετε τη γευστική σας παλέτα. Το Provence deli στους Αμπελόκηπους είναι ένα από τα αγαπημένα μου καταφύγια, που μου έχουν προτείνει φίλοι μου σεφ. Ανήκει στον Γιώργο Κυριακό-

Το κατσικίσιο τυρί St. Maure du Touraine



πουλο και εδώ θα βρείτε μια απίστευτη ποικιλία τυριών, κυρίως αρτιζανάλ ποιήματα από τη Γαλλία, χωρίς αυτό να σημαίνει βέβαια ότι λείπουν οι εξαιρετικές επιλογές σε αλλαντικά και άλλες σπάνιες λιχουδιές. Από τους θησαυρούς τους, αξίζει να διαλέξετε απίθανες παρμεζάνες από μικρούς παραγωγούς της Τοσκάνης, το so rosh για μένα πορτοκαλί, στιβαρό σε γεύση Mimolette Losfeld 22 μηνών ωρίμανσης με το φοβερό αρωματικό μπουκέτο και τις απίστευτες γλυκές νότες, αλλά και το φανταστικά κρεμώδες Brillat-Savarin, με αρώματα κρέμας και βουτύρου, ένα από τα πιο απολαυστικά τυριά παγκοσμίως.

Επιμένοντας γαλλικά, θα ήταν μεγάλη παράλειψη εκ μέρους μου αν δεν αναφερόμουν στη νέα, λιλιπούτεια fromagerie στην περιοχή της Αγίας Παρασκευής, που φέρει το όνομα From Paris. Είναι δημιούργημα του Cyril και της Sylvie Rouquette που λάτρεψαν την Ελλάδα κι από τόπο διακοπών την έκαναν σπίτι τους. Στο



Το Saint Nectaire με τα γήινα αρώματα

εσωτερικό της βασιλεύουν τυριά Γάλλων μικρών παραγωγών, επιλεγμένα με αυστηρά κριτήρια και από απαστερίωτο γάλα (lait cru), τα οποία γευστικά υπερτερούν σε σχέση με αυτά που φτιάχνονται από παστεριωμένη πρώτη ύλη, διαθέτοντας επιπλέον και μια υπέροχη παλέτα αρωμάτων. Σας προτείνω το Saint Nectaire το οποίο παρασκευάζεται από γάλα των αγελάδων της ράτσας Salers, πήζει σε ξύλινα βαρέλια και ωριμάζει σε φυσικές κάβες, γεγονός που του χαρίζει τα χαρακτηριστικά γήινα αρώματα του κι αυτές τις απίστευτες νότες βρεγμένων χόρτων. Εξίσου, εντυπωσιακά το αγελαδινό μπλε τυρί Bleu d' Auvergne

και το δημοφιλές, βουτυράτο, με γήινα αρώματα Saint Maure de Touraine από την κωμόπολη Saint Maure, ένα τυρί που φτιάχνεται αποκλειστικά από φρέσκο κατσικίσιο γάλα της περιοχής και εν συνεχεία καλύπτεται από στάχτη και αφήνεται να ωριμά-

σει από 10 έως 40 ημέρες.

Και στις δύο fromageries θα βρείτε γαλλικές ετικέτες κρασιών, τους ιδανικούς δηλαδή συντρόφους για ένα υπέροχο ταξίδι.

Provence Deli, Θεοφάνους 12, Αμπελόκηποι, τηλ. 210-89.81.435

From Paris, Κλεισθένους 35, Αγία Παρασκευή τηλ. 210 -60.18.458



Mimolette Losfeld 22 μηνών ωρίμανσης