



Βαρούλκο- Ο Λευτέρης Λαζάρου και ο Γιάννης Παρίκος εγκαινίασαν τη σεζόν παραδίδοντας μαθήματα μαγειρικής



Ο Λευτέρης Λαζάρου σε δράση

Η μόνιμη προτροπή μου κάθε φορά που φίλοι από το εξωτερικό έρχονται στην Ελλάδα είναι να επισκεφτούν το πολυβραβευμένο Βαρούλκο κι όχι μόνο για το γεγονός ότι είναι ένα εστιατόριο-ορόσημο στο κεφάλαιο ψαροφαγία εδώ και δεκαετίες. Εκτιμώ επιπλέον ιδιαίτερα το προσωπικό στυλ του καπετάνιου της ελληνικής γαστρονομίας Λευτέρη Λαζάρου και την αμεσότητά του, παράγοντες που άλλωστε αποτελούν την αιτία της διαχρονικότητάς του. Για τους παραπάνω λόγους η πρόσκληση προς όλους τους φίλους του, πριν μερικές μέρες, για ένα μοναδικό chef's table κι ένα διαδραστικό live cooking session στο Βαρούλκο, ήταν το γεγονός της εβδομάδας. Ο Λευτέρης Λαζάρου επιδόθηκε στην παρασκευή μιας ροφομακαρονάδας με κιμά γαρίδας, περνώντας την κατσαρόλα σε κάθε στάδιο από πάγκο σε πάγκο για να μυήσει όσους ήρθαν στα



Η σουπιιά με κρέμα από «γεμιστά» και μους φέτας

μυστικά της (ναι, ένα από αυτά είναι η προσθήκη λικέρ amaretto στη σάλτσα που βαφτίζονται οι γαρίδες) και ο chef de cuisine, Γιάννης Παρίκος μαγειρεύει μια συγκλονιστική ψητή σουπιιά με κρέμα από «γεμιστά» και μους φέτας. Και τα δύο πιάτα σερβιρίστηκαν στο γεύμα που ακολούθησε στον κομψό, δεύτερο όροφο του εστιατορίου με την καθηλωτική θέα προς το Μικρολίμανο. Το

μενού, πέρα από τις δημιουργίες τις οποίες απολαύσαμε εν τη γενέσει, περιλάμβανε επιπλέον μια κομψή εκδοχή της αθηναϊκής σαλάτας με πίκλες τζίντζερ, νερό ντομάτας, κρέμα παντζάρι και μοσχολέμονο, θαυμάσια ταιριασμένη με τη δροσερή οξύτητα που έχει το Κτήμα Θεόπετρα Μαλαγουζιά- Ασύρτικο, καθώς και ένα άψογα μαγειρεμένο χριστόψαρο με κρέμα από παντζάρι, χρωματιστά παντζάρια, μπροκολίνι, μαύρο

Ο Γιάννης Παρίκος



σκόρδο και σάλτσα béarnaise. Για το τέλος, ο πάντα ευρηματικός pastry chef Θοδωρής Μωυσιάδης εμπνεύστηκε ένα πρωτότυπο γλαστράκι φτιαγμένο από κρέμα αμυγδάλου, μους γιαουρτιού και μέλι με καραμελωμένα νεκταρίνια, κρέμα λουίζας και σορμπέ ροδάκινο. Όλα τα παραπάνω θεωρώ ότι είναι απλώς ένα πολύ μικρό

κομμάτι από την εμπειρία του να γευματίζει κανείς στο Βαρούλκο. Μικρό μπροστά σε μια ιστορία που ξεκινά από το 1987, μικρό μπροστά σε ένα εστιατόριο, το οποίο βραβεύεται από το 2002 σταθερά με ένα αστέρι Michelin. Και κυρίως ελάχιστο μπροστά στις γνώσεις που αποκομίζει κανείς όταν μιλήσει με τον Λευτέρη Λαζάρου για την ανάδειξη των «παρεξηγημένων» ψαριών (όπως η περίφημη πια πεσκανδρίτσα ή η αντιστροφή ανάλογη της εμφάνισής της, γευστική κωλοχτύπα) αλλά και για την τελευταία «εμμονή» του με τη δράκαινα, για τα ταξίδια του στην Ελλάδα, τα οποία του αποκαλύπτουν συνεχώς αναπάντεχους, γαστρονομικούς θησαυρούς, για τον μήνα Οκτώβριο που ξεκινάει η ανεμότρατα και για το πόσο σημαντικό είναι να έχει κανείς σχέση αγάπης με τον ψαρά του. Φεύγοντας, ευχόμενοι να μπορούσαν αυτά τα ιδιαίτερα μαθήματα μαγειρικής να καθιερωθούν σε πιο σταθερή βάση. Δεν είναι μόνο ότι θα αποτελούσαν τον καλύτερο τρόπο να

μάθει κανείς να φτιάχνει αριστουργηματική bisque γαρίδας. Αυτά τα live cooking sessions έχουν τη δυναμική να αποτελέσουν τον ιδανικό οδηγό επανεκτίμησης του απίστευτου πλούτου των θαλασσών μας και της γαστρονομίας μας.

Varoulo Seaside,
Ακτή Κουμουνοδούρου 54, Μικρολίμανο, τηλ. 210-52.28.400



Η πολύχρωμη εκδοχή της αθηναϊκής



Το γλυκό γλαστράκι του Θοδωρή Μωυσιάδη