



Στο συριανό Django θα μάθεις τι θα πει παγωτό



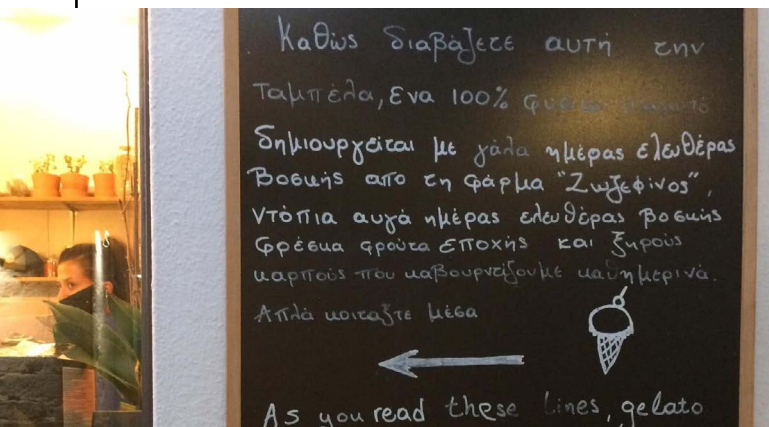
Εσείς ξέρατε ότι το gelato είναι λέξη που αφορά στην τεχνική και τα ότι το εν λόγω παγωτό έχει αυστηρά μέχρι 8% λιπαρά, για να δικαιολογεί την ονομασία του; Μήπως είχε πέσει στην αντίληψή σας ότι ένα σορμπέ, ανάλογα με τα υλικά που περιέχει, μπορεί να ξεγελάσει τους γευστικούς σας κάλυκες και να σας κάνει να πιστέψετε ότι απολαμβάνετε κάτι απείρως πιο αμαρτωλό; Για να μάθετε τα παραπάνω, αλλά και πολλά περισσότερα, αρκεί να επισκεφτείτε τη σπουδαία τζελατερία Django στην Ερμούπολη της Σύρου και να τα πείτε διά ζώσης με τον ιδιοκτήτη της Κωνσταντίνο Καρακατσάνη, απολαμβάνοντας παράλληλα τις συγκλονιστικές κουταλιές του παγωτού του.

Η απίστευτη γεύση οφείλεται στο γεγονός ότι ο «τρελός Συριανός» γύρισε αποφασιστικά την πλάτη του στα έτοιμα μείγματα,

Οι λάτρεις της σοκολάτας θα λατρεύσουν την πρόταση με Valrhona και τσίλι, ενώ δεν γνωρίζω κάποιον που να δοκίμασε το καπνιστό αλμυρό φουντούκι και να μη δάκρυσε από ικανοποίηση. Να πω σε αυτό το σημείο ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή των παγωτών προέρχεται από παραγωγούς του νησιού αποκλειστικά, καθώς ο Κωνσταντίνος θέλει να ελέγχει απόλυτα όχι μόνο τη γεύση, αλλά και τα λιπαρά του τελικού προϊόντος, καθώς (πιστέψτε με) αυτό κάνει τη μεγάλη διαφορά. Αναμφισβήτητα, βοηθά βέβαια και η μεγάλη του φαντασία, καθώς και η διάθεση των εκάστοτε guest φίλων που φιλοξενεί- την τελευταία φορά που βρέθηκα στο νησί παρασκεύασε, με τη συνδρομή της Νικολέτας Μακρυωνίτου εκλεκτής φίλης και δημοσιογράφου γεύσης, ένα αριστούργημα με βάση τη σοκολάτα (Valrhona, φυσικά), το ντόπιο παλαιωμένο τσίπουρο Μακρυωνίτη και το αυθεντικό φιστίκι Αιγίνης.

Είμαι σίγουρη ότι αναρωτιέστε γιατί σας τα λέω όλα αυτά, αφού η Σύρος είναι μακριά για τους περισσότερους. Η απάντηση είναι ότι πολύ σύντομα ανοίγει το αδερφάκι του Django στο Κουκάκι και θα έχετε την ευκαιρία να ερωτοτροπήσετε με τα σουπερ τζελάτο από κοντά. Δεν είμαι σίγουρη ακόμα για το όνομα του καινούριου πρότζεκτ-το αρχικό χρωστά credits στον κιθαρίστα Django Reinhartd. Αυτό που ξέρω είναι ότι ο Κωνσταντίνος θα είναι εκεί για να σας κάνει να ανακαλύψετε το παγωτό εκ νέου.

Django
Εμμανουήλ Ροϊδη 10, Ερμούπολη



στα χημικά πρόσθετα και στους σταθεροποιητές αποφασίζοντας ότι το δικό του τζελάτο, το οποίο παρασκευάζει με βάση τους κανόνες της ιταλικής σχολής θα βασίζεται μόνο στην αστραφτερή πρώτη ύλη και δεν έκανε κανέναν συμβιβασμό έκτοτε. Οι γεύσεις αλλάζουν τακτικά, ανάλογα με το τι θα βρει στην αγορά, αλλά σας εγγυώμαι ότι δεν έχετε δοκιμάσει ποτέ τέτοιο σορμπέ από πεπόνι, από λευκόσαρκο ροδάκινο ή από συριανό βασιλικό σύκο.

