



Αφίξεις: Γευσιγνωσία τσίπουρου στο Μοναστηράκι και pasta take-away στη Νέα Σμύρνη



Δύο new entries σας έχω για σήμερα. Το πρώτο αφορά στη γευσιγνωσία τσίπουρου. Ναι, καλά διαβάσατε. Το ελληνικότατο aperitif κοινωνικοποιείται με τον τρόπο που του αξίζει επιτέλους. Υπεύθυνοι για αυτό ο πολυβραβευμένος bartender Θεόδωρος Πύριλλος, το 360 Restaurant και το A for Athens που αποφάσισαν ότι ήρθε η ώρα μέσα από μια σειρά από παρουσιάσεις-γευσιγνωσίες να μάθουμε τα πάντα για το τσίπουρο. Πότε; Κάθε Σάββατο του Οκτωβρίου, στις 4 μ.μ. θα εξοικειωνόμαστε με την ιστορία και την εξέλιξη του τσίπουρου, ενώ παράλληλα θα έχουμε τη δυνατότητα να δοκιμάσουμε, πραγματικά ξεχωριστές εμφιαλώσεις τσίπουρων και αποσταγμάτων σταφυλής. Δε θα λείπουν, επίσης, τα παλαιωμένα τσίπουρα, τα οποία γνωρίζουν τελευταία μια απίστευτη ανάπτυξη, δείχνοντας ότι η ντόπια αποσταγματοποιία έχει πολλά να δώσει, αλλά και το ότι το κοινό εκπαιδεύεται. Το έχω ξαναγράψει και θα το κάνω πάλι. Το καλοφτιαγμένο παλαιωμένο τσίπουρο μπορεί να σταθεί δίπλα σε ένα malt ή ένα brandy με επιτυχία. Οι τυχεροί που θα συμμετέχουν σε αυτές τις γευσιγνωσίες θα μάθουν πολλά πράγματα σχετικά με τους τρόπους παραγωγής, τις ποικιλίες σταφυλιού, το πέρασμα από το βαρέλι, αλλά και τους τρόπους με τους οποίους θα κάνουν τα καλύτερα food pairing. Θα τηρηθούν με ευλάβεια όλες οι απαραίτητες αποστάσεις και οι ισχύοντες κανόνες ασφαλείας, ενώ η δοκιμή θα περιλαμβάνει ένα καλωσοριστικό κοκτέιλ (με τσίπουρο), πέντε αποστάγματα και μια σειρά από μεζέδες του σεφ Γιάννη Πατσόπουλου. Το κόστος είναι € 26 ανά άτομο και σε κάθε γευσιγνωσία μπορούν να συμμετάσχουν μέχρι εννιά άτομα (αυτό μπορεί να αλλάξει, οπότε τηλεφωνείτε στο 210-32.44.244 για κρατήσεις και σχετικές πληροφορίες).

Φεύγουμε από το κέντρο και πάμε νότια τώρα και πιο συγκεκριμένα στην πολυσύχναστη και πολύβουη πλατεία της Νέας Σμύρνης. Εδώ, στήθηκε ένα pasta bar σε industrial στυλ, το Lagom-The Pasta Place (25ης Μαρτίου 25, Νέα Σμύρνη). Το μενού του έχει επιμεληθεί ο σεφ Χρήστος Γλωσσίδης που πολύ αγάπησε το comfort food και ειδικά τις μακαρονάδες και αποφάσισε να μην το κρύψει. Θα σταματήσετε να πάρετε, σε χάρτινο μπολάκι, μια αυθεντική καρμπονάρα με γκουαντσάλε, πεκορίνο

και κρόκο αυγού, αλλά και την ενδιαφέρουσα vegan εκδοχή της (με μανιτάρι σιτάκε μαγειρεμένο με πάπρικα ή με φυτικό μπέικον). Δοκιμάστε, επίσης, mac & cheese με γαλλικό τυρί ρακλέτ και παλαιωμένο τσένταρ, καθώς και ζυμαρικά με ραγού από μοσχάρι και πικάντικη 'nduja (είδος ιταλικού αλλαντικού, με απίστευτη νοστιμιά). Η πάστα που χρησιμοποιούν έρχεται αποκλειστικά από την Mancini, στην κεντρική Ιταλία, μια εταιρία που φτιάχνει τα προϊόντα της με αλεύρι από σκληρό σιτάρι δικής της καλλιέργειας. Επτά βασικά πιάτα, συν ένα ημέρας κερδίζουν ήδη τις προτιμήσεις των περαστικών, ενώ δε λείπουν η τηγανητή μοτσαρέλα με σάλτσα ντομάτας, τα γλυκά σιτσιλιάνικα κανόλι και κάποιες σαλάτες. Θα πάρετε μαζί σας aperitif στο χέρι (Aperol Spritz ή Negroni) και δε θα απορήσετε αν το δείτε σε λίγο καιρό και σε άλλες γωνιές της Αθήνας (ήδη «ψήνεται» το νέο μακαρονάδικο στο Περιστέρι, στην Αιμιλίου Βεάκη).

