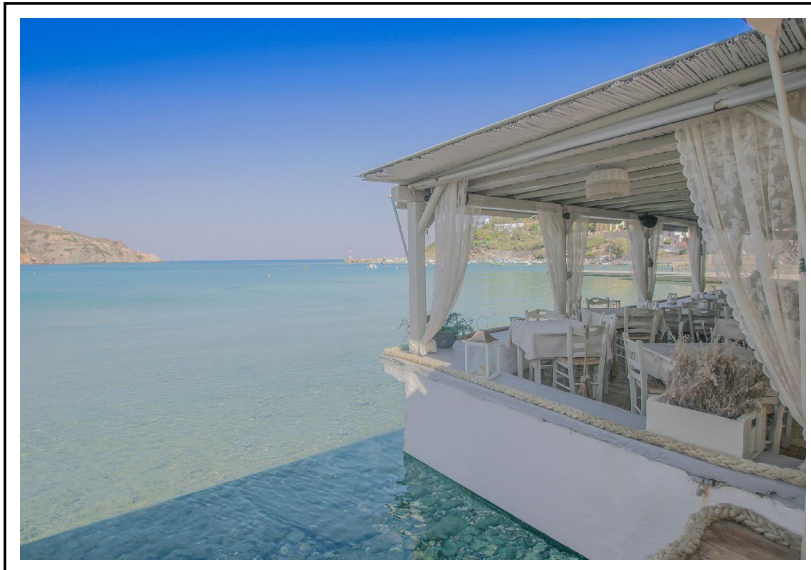




## Η Σύρα έχει στυλ

### Μίνι οδηγός απολαύσεων για το πού θα φάτε, τι θα πιείτε και τι θα αγοράσετε στην αρχόντισσα των Κυκλάδων



**Μ**ε τη Σύρο γνωριστήκαμε καλά πριν χρόνια όταν ένα press trip μεγάλης διάρκειας μου φανέρωσε τις κρυφές γαστρονομικές και πολιτιστικές χαρές του νησιού, μέσα από τα μάτια των ντόπιων. Εκτοτε αυτός ο τόπος μπήκε στη λίστα με τους μεγάλους μου έρωτες. Κι όχι μόνο για τα περίφημα λουκούμια της ή το απόλυτα umami Σαν Μιχάλη που παίζει στο ίδιο ταμπλό με την παρμεζάνα.

Σε εκείνη την επίσκεψη ανακάλυψα ότι η Σύρος είναι ένα διαμαντάκι φουλ στις γεύσεις και στα αρώματα, με αιγαιοπελαγίτικες βάσεις, βενετσιάνικα αγγίγματα και μπόλικά ντόπια προϊόντα. Αυτή τη φορά βάλθηκα να δω τι έχει αλλάξει από τότε κι έτσι έκλεισα δωμάτιο στο πάντα φιλόξενο Electra Syros Boutique Hotel στα Βαπόρια, την πάλαι ποτέ συνοικία των αρχόντων και των πλούσιων караβοκύρηδων και με το αυτοκίνητο που μου εξασφάλισε το ευγενικό προσωπικό του γραφείου Ganiotis Travel πήρα τους δρόμους. Πρώτη στάση το ONO concept Syros στις Αγκαθωπές, ένα στυλάτο all day bar-restaurant με μια αύρα αβίαστης πολυτέλειας, αλλά χωρίς καθόλου πόζα. Στην κουζίνα και στο γενικό πρόσταγμα η αγαπημένη και αεικίνητη Λίνα Φουρνιστάκη, η οποία χωρίς να ξεχνά ότι βρίσκεται δίπλα στο κύμα, άρα τα πράγματα οφείλουν να είναι απλά, φροντίζει να μπλέκει όμορφα ζουμερά burgers και δροσερά κοκτέιλ με συριανές νοστιμιές, ντόπια κρασιά και τσίπουρα. Στο ίδιο μοτίβο φιλοξενίας, αλλά κυρίως ψαροφαγικά κινείται και το φημισμένο Αλλού Γυαλού στο Κίμι που ανήκει στην ίδια και θα μείνει για πάντα στην

καρδιά μου για την αχινομακαρονάδα του, το άψογα ψημένο φάρι ημέρας και τη διαρκή φροντίδα της γλυκύτατης Λέτας Φουρνιστάκη (αδερφή της Λίνας).

Δηλώνω, επίσης, ευθαρσώς ότι δεν πρόκειται ποτέ να ξεχάσω τη μαγική δύση του ήλιου στον Γαλησσά, στο εστιατόριο Ηλιοβασίλεμα παρουσία του σεφ Κώστα Μπουγιούρη, που είναι ο καλύτερος και πιο γαλαντόμος οικοδεσπότης που μπορεί να σου τύχει. Το δε

μενού ξεπέρασε τις προσδοκίες μου, καθώς ο ίδιος φροντίζει προσωπικά την καλοπέραση όσων φιλοξενεί, δημιουργώντας πιάτα που άνετα διεκδικούν βραβείο (so posh το άψογα ψημένο φιλέτο με τσιμένι, το μπαχαρικό που μπαίνει στον παστοურμά, καθώς και η τραγανή αρμύρα με αυγά αχινού) ταιριάζοντάς τα με μεγάλα κρασιά (θα επανέλθω αναλυτικά με νεότερο κείμενο). Πολύ ενδιαφέρουσες βρήκα τις εξωστρεφείς ιδέες του νεαρού σεφ Αλέξανδρου Καρακατσάνη στο Σαν Μιχάλη, οι οποίες συνδυάζουν τα ντόπια προϊόντα με χαρακτηριστικά από κουζίνες του κόσμου κι ένα ιδιαίτερο χάδι από το Λίβανο – αν πάτε να δοκιμάστε οπωσδήποτε το σεβίτσο του και το ανατολίτικο πλιν με δική του προσωπικότητα κιουνεφέ - εδώ μαγειρεύουν με πάθος και φαντασία κι αυτό φαίνεται.



Στην Ερμούπολη, στο λιμάνι, βρήκα αξέπαινη την προσπάθεια που κάνει ο Δημήτρης Πλυτάς στο Περι... Τίνος συνδυάζοντας συριανές και κυκλαδίτικες συνταγές με υψηλού επιπέδου τεχνικές και δημιουργικότητα. Η φιλοσοφία του βασίζεται ξεκάθαρα στην εποχικότητα και αυτό τον τιμάτο χταπόδι με την καπνιστή μελιτζάνα, το ψητό σκόρδο και το συριανό αγγουράκι σε πίκλα είναι το πιάτο που θα επιλέγω ξανά και ξανά.

Στάση επιβάλλεται και στην Άνω Σύρο στην ιστορική ταβέρνα του Λιλή για ρετρό κεφτεδάκια, μαραθοσαλάτα και κόκορα κρασάτο με χυλοπίτες Σύρου, υπό τους ήχους της Φραγκοσυριανής- θεωρώ τον εαυτό μου αφάνταστα τυχερό που ξεναγήθηκε στο κατώγι εκεί που ο χρόνος έχει μείνει ακίνητος και θαρρείς ότι από στιγμή σε στιγμή θα ξεπροβάλλει ο Βαμβακάρης με το μουζούκι του.

Για χορταστικό πρωινό ο προορισμός είναι συγκεκριμένος και δεν είναι άλλος από το Ελληνικόν Καφενεϊόν στην πλατεία Μιαούλη με τη χαρακτηριστική αύρα αριστοκρατικότητας και φινέτσας. Εδώ θα πιείτε ελληνικό καφέ και θα καταλαγιάσετε την πείνα σας με χορταστικές παρασκευές αυγών, αλλά και σαλάτες, λαχταριστές ποικιλίες, και φρέσκους χυμούς.



Αυθεντικό παγωτό, της ιταλικής σχολής, φτιαγμένο από 100% φρέσκια πρώτη ύλη δοκίμασα στην Ερμούπολη στο Django Gelato του Κωνσταντίνου Καρακατσάνη (απίθανο το καπνιστό φουντούκι με καβουρδισμένο ξηρό καρπό) και για specialty coffee έκανα στάση στο Armadillo και φυσικά στο Kouchico, τον πρωτοπόρο του καφέ στο νησί. Δίπλα του λειτουργεί το ομώνυμο πολυβραβευμένο μπαρ με premium ετικέτες από ρούμι, τζιν, ούισκι, τεκίλα και όπως πάντα προσηγμένα κοκτέιλς (και γι αυτό θα επανέλθω με νεότερο κείμενο). Εξίσου ενδιαφέρον βρήκα και το μπαρ Baba που κάνει σοβαρή δουλειά πίσω από την μπάρα χωρίς να χάνει τον fun χαρακτήρα του.

Για σουβενίρ προτείνω να επενδύσετε σε αγορές από το ιστορικό παντοπωλείο Πρέκας, το πιο ενημερωμένο πιστεύω σε όλες τις Κυκλάδες. Πέρα από τα συριανά λουκούμια κάθε είδους από όλες τις καλές οικογένειες λουκουμοποιίας του νησιού, εδώ θα ξελογιαστείτε με πολύ μάραθου, σάλτσα



συριανής ντομάτας, κάπαρη, κρίταμο τουρσί, βότανα, μαραθοτυράκι, τυρί Σαν Μιχάλη, παστελαριές και άλλες ντελικατέσιες, τόσες πολλές που θα σαστίσει ο νους σας. Μη φύγετε αν δεν πάρετε μαζί σας τις τρεις ετικέτες κρασιών από το Οινοποιείο Σύρου του Νίκου Χατζάκη (Σαν τα Μάραθα, Φάμπρικα και Sheriff Fatman), καθώς και εκείνες από οινοποιείο



Παρά κόποις του Πέτρου Ρούσου – λευκό ξηρό και ροζέ με το όνομα Νήσου Μέθη. Όσοι αγαπάτε το τσίπουρο δε θα μείνετε παραπονεμένοι. Για εσάς προτείνω ανεπιφύλακτα το ελληνικό παλαιωμένο τσίπουρο Μακρυωνίτης 17.02, από το Αποσταγματοποιείο – Ποτοποιείο Μακρυωνίτη, καθώς και το Plantae, ένα τσίπουρο από ασύρτικο, αρωματισμένο με εννιά συριανά βότανα. Αφού κάνετε όλα τα παραπάνω είστε ευπρόσδεκτοι να συζητήσουμε για το πώς ερωτεύεσαι τη Σύρο.

