



Νέα άφιξη

Oggi, η artisanal τζελατερία της οδού Βουλής που σε διακτινίζει στην Ιταλία



Nομίζω ότι δεν έχω αγαπήσει τίποτε άλλο βρώσιμο σε αυτή τη ζωή όσο το παγωτό. Και δεν έχει να κάνει μόνο με τα κατάλοιπα της παιδικής μου ηλικίας - η γεύση της μνήμης όπως έλεγε ο αείμνηστος Επίκουρος (aka Αλβέρτος Αρούχ) είναι καθοριστική, αλλά και οι δικές μου γευστικές μου προτιμήσεις -και κατ' επέκταση απαιτήσεις- αυξάνονται με τα χρόνια. Παρόλα αυτά κανένα γλυκό δεν μπορεί να αναμετρηθεί με μια μπάλα εξαιρετικό παγωτό και να κατακτήσει την καρδιά μου.

Εξυπακούεται ότι μιλάω πάντα για παγωτό ημέρας, από ολόφρεσκα υλικά πρώτης ποιότητας. Και θα επιμένω πάντα ότι οι Ιταλοί είναι οι καλύτεροι στον κόσμο σε αυτόν τον τομέα- αν βρεθείτε ποτέ στη Βε-



ρόνα, τη βασίλισσα του ιταλικού παγωτού και δοκιμάσετε μια βελούδινη poccioia, θα καταλάβετε τι εννοώ. Θα μου απαντήσετε «τέτοια ώρα, τέτοια λόγια» λόγω του κορωνοϊού και θα έχετε δίκιο. Εν μέρει. Διότι, αυθεντικό ιταλικό παγωτό μπορείτε να βρείτε πλέον στην καρδιά του ιστορικού κέντρου στην οδό Βουλής, σε μια υπέροχη τζελατερία που ονομάζεται Oggi.

Πίσω από αυτόν τον ολόδροσο παράδεισο βρίσκονται τρία νέα παιδιά ο Χριστόφορος, ο Νίκος και η Αιμιλία και στο πλευρό τους η μητέρα τους Αθηνά Γκικοπούλου - Ντούρα. Αυτή η υπέροχη οικογένεια, με μακρά παράδοση στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, είχε την τύχη να γνωρίσει τον Carmelo Chiaramida, ιδιοκτήτη της ιταλικής

gelateria Oggi (Officina Gelato Gusto Italiano). Ο εν λόγω κύριος δεν είναι τυχαίος. Μαζί με τους Andrea Marche και Fabio Pironi έστησε το πρώτο τους κατάστημα στο Ούντινε, επεκτάθηκε σταδιακά και σε άλλες ιταλικές πόλεις, αλλά και στο εξωτερικό και κατόρθωσε να γίνει ο μοναδικός που έχει το δικαίωμα να φτιάχνει παγωτό για το Βατικανό. Η αγαπημένη γεύση του Πάπα, μάλιστα, είναι η terza nota cacao (σοκολάτα με ρούμι).

Η Αθηνά συνάντησε τυχαία τον Carmelo σε ένα από τα πολλά της επαγγελματικά ταξίδια, καθώς ήδη ο στόχος της οικογένειας ήταν να επεκταθεί στον χώρο του παγωτού. Κι όταν ο τελευταίος είδε ότι το έχουν πάρει σοβαρά το θέμα (τα παιδιά φοίτησαν στη φημισμένο Carrigiani Gelato University) αποφάσισε να ανοίξει σε συνεργασία μαζί τους το ελληνικό Oggi.

Εδώ, εκτός από την terza nota cacao θα βρείτε εκπληκτικό artisanal παγωτό από φρέσκο μασκαρόνι ενισχυμένο με κρασί Marsala, φιστίκι από τη Σικελία, κρέμα all' uovo, gianduià, απίθανα σορμπέ από φρέσκα φρούτα κι άλλες 20, αν δεν με απατά η μνήμη μου, ακόμα επιλογές που θα σας κάνουν να θέλετε να τρώτε παγωτό χειμώνα καλοκαίρι. Επίσης, θα απολαύσετε εκλεκτό καφέ και θα καταγευματιστείτε με την εξυπηρέτηση. Ναι, το χαμόγελο είναι το σήμα κατατεθέν τους.

Βουλής 17, Σύνταγμα, Τ: 21 03246 995

