



Annie Fine Cooking: Η γενναία κουζίνα του Νέου Κόσμου



Αρκετές ημέρες πριν, ρωτώντας μια κοσμογυρισμένη φίλη τι της έχει λείψει πιο πολύ πήρα μια απάντηση η οποία ταυτίζεται εντελώς και με τις δικές μου ελλείψεις. Αυτό που νοσταλγούμε περισσότερο και οι δυο, τελικά, είναι αυτή η χαλαρότητα και τα νόστιμα πιάτα των παρισινών μπιστρό, μια εμπειρία χαράς ικανή να ανατρέψει ότι άσχημο έχει συμβεί κατά τη διάρκεια της ημέρας, χωρίς να πονέσει υπερβολικά το πορτοφόλι.

Το παρήγορο είναι ότι πλέον και στην Αθήνα ανοίγουν εστιατόρια αυτού του προσανατολισμού, τα οποία κατορθώνουν να κρατήσουν το μπάτζετ χαμηλά γιατί αφενός επιλέγουν για έδρα τους συνοικίες εκτός των ορίων του συνηθισμένου γαστρονομικού και ολίγων τουριστικού, τολμώ να πω, χάρτη αφετέρου επενδύουν με σθένος στην εποχικότητα. Η πιο πρόσφατη άφιξη ακούει στο όνομα Annie Fine Cooking και βρίσκεται στον Νέο Κόσμο, πολύ κοντά στην πολύβουη Καλλιρόης. Το αναφέρω αυτό διότι είναι αναπάντεχο το γεγονός ότι επικρατεί εκεί τόσο ηρεμία, πράγμα που για μένα προσθέτει πόντους, επί τη εμφανίσει.

Ιδιοκτήτες αυτού του κουκλίστικου μπιστρό είναι η Ιόλη Βρυχέα και ο Πάνος Στογιάννης, οι οποίοι το ονόμασαν έτσι προς τιμήν της μνήμης της Άννης Βρυχέα, μητέρας της πρώτης- αυτή η ανοιχτόκαρδη γυναίκα αγαπούσε πολύ το καλό φαγητό και τα τραπέζια μεταξύ φίλων. Επί κεφαλή, στην ανοιχτή κουζίνα, όρισαν τη σεφ Σταυριανή Ζερβακάκου, γνωστή από τη δουλειά της στο ξενοδοχείο «Κυρίμα» και βραβευμένη για αυτό. Εκείνη, με σύμμαχο στο πλευρό της τον σύντροφό της Σερκάν, κινείται γενναία θα έλεγα, καθώς επιλέγει ένα καθαρόαιμο ελληνοκεντρικό μενού, αναλαμβάνοντας τον άθλο να το αλλάζει καθημερινά, επιλέγοντας τα καλύτερα διαθέσιμα στην αγορά, εποχιακά υλικά. Και καταλήγει να κερδίσει το στοίχημα, τιμώντας τους παραγωγούς του τόπου.

Το βράδυ που βρέθηκα εκεί στο τραπέζι ήρθε πρώτα από όλα ένα προζυμμένο ζυμωτό ψωμί, από λημνίο αλεύρι ολικής πετρώμυλου, κίτρινο χωριάτικο Σαλαμουσά και κίτρινο Ποριάζη, μαζί με λούπινα Γυθείου Καράμπαμπα, αφρίνα μαζεμένη από το Τηγάνι Μεζάπου της Μέσα Μάνης και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Nomia Estates of Mani. Για τη μέση, διαλέξαμε μια δροσερή σαλάτα με βιολογικό λευκόσαρκο νεκταρίνι και ροδάκινο Βέροιας, ντοματίνια Κρήτης, ξύγαλο, λαδολέμονο καρπουζιού, αφιльтράριστο μπλόξυδο, λουίζα και μαντζουράνα και ένα πιο αμαρτωλό τηγαντό γαριδάκι, με βιολογικό αυγό μάτι, νούμπουλο από την Κέρκυρα (είδος αλλαντικού), μπουκόβο και σχοινόηρασο. Την προσοχή όμως μονοπώλησε η ελαφρώς μαριναρισμένη, ολόφρεσκη και έξοχα φιλεταρισμένη στήρα, με ντομάτα, αγγουράκι από μποσάνι, βιολογικές πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών και σουσάμι, η οποία ισορροπούσε θαυμάσια σε οξύτητα και τσαχπινιά. Φλέρταρα έντονα με την ιδέα του επιδορπίου- κάτι μου έκαναν τα σιροπιαστά μανουροκούλουρα με σπιτικό παγωτό φιστίκι Αιγίνης από αγελαδινό, πρόβειο και γίδινο γάλα, μα κατάφερα να αντισταθώ γιατί η ώρα ήταν περασμένη. Υποσέθηκα όμως στον εαυτό μου ότι δεν θα ξανακάνω τέτοια παραχώρηση την επόμενη φορά που θα βρεθώ εκεί.

Η προσεγμένη λίστα κρασιών από Έλληνες οινοπαραγωγούς είναι κάτι που θα εκτιμήσετε, καθώς και αυτή κινείται σε λογική out of the box. Σας το συνιστώ θερμά, καθώς η τόλμη είναι κάτι που πρέπει να ανταμείβεται. Ειδικά όταν έχει γεύση.

INFO

Annie Fine Cooking, Μενάιχμου 4, Νέος Κόσμος,
Τηλ. 210-92.13.690

