



Τραβόλτα: Ο χορός των θαλασσινών γεύσεων καλά κρατεί



Συνήθως αποφεύγω με επιτυχία την παγίδα των κλισέ, αλλά στην περίπτωση του Τραβόλτα θα τα χρησιμοποιήσω συνειδητά και δεν έχω καμία αμφιβολία ότι θα συμφωνήσετε μαζί μου: το εστιατόριο που άνοιξαν το 2012 ο Σπύρος κι ο Βαγγέλης Λιάκος είναι ο ορισμός της ψαγμένης ψαροταβέρνας, η οποία δικαιολογεί μέχρι σήμερα τη φήμη της: ακόμη κι αν δεν την έχει επισκεφτεί κανείς, σίγουρα την έχει ακούσει.

Η απίστευτη δημοφιλία της είναι απόλυτα δικαιολογημένη, έχω να σας πω. Στην κουζίνα και στη σχάρα του Τραβόλτα το προσωπικό «κεντάει», όπως λέει κι ένας αγαπημένος φίλος, διακεκριμένος γαστρονομικός συντάκτης. Όλα περιστρέφονται γύρω από τον σεβασμό και τη γνώση με την οποία συμπεριφέρονται στην αστραφτερά φρέσκια πρώτη ύλη που προμηθεύονται καθημερινά από τα καϊκία-συνεργάτες σε Αθήνα, Χαλκίδα και Κάλυμνο.

Από τα ωμά του Τραβόλτα, θα ενθουσιαστείτε (βάζω στοίχημα) με το μπαρμπούνι ταρτάρ, το σασίμι φαγκρί και το καρπάτσο τσιπούρας με ακινό, τα οποία ξεχωρίζουν για τη βαθιά νοστιμιά τους και τη φινετσάτη αισθητική τους, ενώ συγκινήσεις κρύβονται και στο τηγάκι και ειδικά στον «πύργο» από φιλεταρισμένες σαρδέλες που στέκεται πάνω σε γλυκιά κρέμα από παντζάρι, αλλά και στα τηγανητά μύδια. Ιδανικός σύντροφος των παραπάνω είναι η δροσερή σαλάτα αλμύρα με φρέσκο και ξερό κρεμμυδάκι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, καβουρδισμένο κουκουνάρι, γαρίδα γάμπαρη και τοματίνι κονφί. Πρόκειται πραγματικά για μια πρόταση «ότι πρέπει» για το καλοκαίρι που βασίστηκε στις προτιμήσεις του προσωπικού κι όχι σε ιδέα των σεφ. Θα εκπλαγείτε, μάλιστα, πόσο καμαρώνουν για αυτό τα αδέρφια Λιάκου.

Εμβληματικά, πλέον, πιάτα είναι το κοντοσουβλι με φρέσκο καλαμάρι και το μελάνι του και το αντίστοιχο με γόπες και μπαρμπούνια φιλεταρισμένα με μαεστρία. Δεν είναι, άλλωστε τυχαίο το γεγονός ότι ανήκουν στα best sellers του Τραβόλτα. Το βράδυ που βρέθηκα εκεί δοκιμάσαμε, επίσης, φρέσκια σουπιά με κριθαράκι και το μελάνι της, αρτυμένη με νιώτικο κεφαλοτύρι 18μηνης ωρίμασης, ένα μεστό πιάτο φουλ στο ιώδιο, καθώς και έναν πλούσιο μουσακά με αναπάντεχο κιμά από γαρίδα, καραβίδα, καλαμάρι και χταπόδι –



και τα δύο άφησαν τις καλύτερες εντυπώσεις. Εξίσου νόστιμες ήταν μπάμιες με ροφό και σας το λέει ένας άνθρωπος που δεν τρελαίνεται για τις μπάμιες! Για το τέλος παραγγείλαμε το περίφημο κουνεφέ με βουβαλίσια μοσσαρέλα, καϊμάκι από βουβαλίσιο γάλα και καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης, αλλά και μια πάβλοβα με κομματάκια μαρέγκας, φράουλες και παγωτό πάβλοβα, καθώς στάθηκε αδύνατο να επιλέξουμε ανάμεσά τους – αποδείχτηκε ότι πολύ σωστά επιλέξαμε και τα δύο και δεν προβληματιστήκαμε με το δίλημμα.

Για την ιστορία, το Τραβόλτα χρωστά το όνομά του σε έναν άνθρωπο-τοπικό μύθο του Περιστερίου, τον Λάκη, που πέρα από το γεγονός ότι διατηρούσε μια ψαροταβέρνα ο ίδιος, χόρευε και καταπληκτικά, εξ ου και το παρατσούκλι Τραβόλτα. Ο Ανέστης, ο οποίος δούλευε για εκείνον πολλά χρόνια, όταν ο Λάκης έφυγε, αποφάσισε να συνεχίσει με τους φίλους του, τα αδέρφια Λιάκου, την παράδοση. Όχι στις χορευτικές φιγούρες, προφανώς, αλλά στις γευστικές απολαύσεις που μοσχοβολούν θάλασσα. Ο χρόνος τους δικαίωσε. Να πάτε.

INFO

Τραβόλτα, Αρκαδίας και Αγ. Παύλου 33,
Περιστερί, 210-57.19.222

