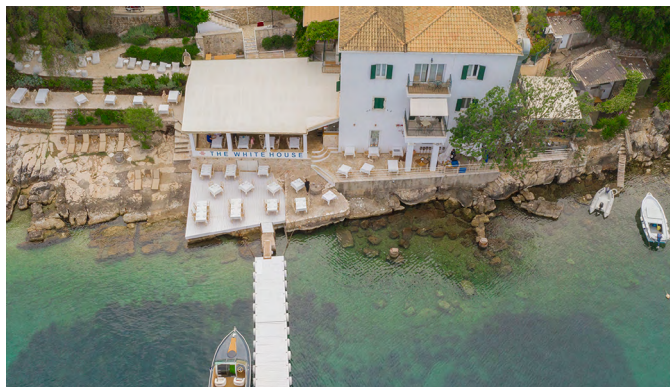




White House restaurant: Ο Λευτέρης Λαζάρου και τα πιάτα που θα ζήλευαν οι Durrells



Δεν ξέρω αν έχετε πετύχει στην τηλεόραση την σειρά The Durrells. Πρόκειται για μια γλυκόπικρη κωμωδία, βρετανικής παραγωγής, βασισμένη στα τρία αυτοβιογραφικά βιβλία του Gerald Durrell με τίτλο «Η οικογένειά μου και άλλα ζώα» και θέμα τα τέσσερα χρόνια παραμονής του ίδιου, της μητέρας του και των αδελφών του στο νησί της Κέρκυρας κατά τη δεκαετία του 1930 - αν δεν την έχετε δει, αναζητήστε την: θα πλημμυρίσει η οθόνη σας από ομορφιά και νοσταλγία.

Θα αναρωτηθείτε για ποιο λόγο σας το αναφέρω αυτό τώρα. Το φημισμένο σπίτι των Durrells στο Καλάμι, στη βόρεια πλευρά του νησιού είναι η έδρα του White House Restaurant κι αν βρεθείτε στο νησί πρέπει να προγραμματίσετε να το επισκεφτείτε, γιατί πρόκειται για μια πραγματικά ειδυλλιακή καλοκαιρινή εμπειρία. Σε πρώτη φάση, θα έρθετε σε επαφή με αυτό που ο Durrell περιγράφει πολύ γλαφυρά ως επίγειο παράδεισο. Το κάνει, μάλιστα, με τόση αγάπη που ακόμη και σήμερα, ενώ έχουν μεσολαβήσει πολλά χρόνια από την έκδοση του μυθιστορήματος, υπάρχει πολύς κόσμος που έρχεται να τον ανακαλύψει και να τον απολαύσει. Ο δεύτερος λόγος που θα σας πείσει να έρθετε εδώ είναι καθαρά γαστρονομικός: το μενού του εστιατορίου, το οποίο βρίσκεται στο πρώτο επίπεδο της ιστορικής κατοικίας, επιμελείται φέτος ο σπουδαίος Λευτέρης Λαζάρου.

Ο Καπετάνιος (εγώ έτσι τον φωνάζω) έχει επιλέξει για τους επισκέπτες μερικά signature πιάτα του, απολύτως ταιριαστά με την αύρα του περιβάλλοντος χώρου, όπως το περίφημο καλαμάρι με πέστο βασιλικού και γλυκιά ντομάτα σε τραγανή φωλιά πατάτας και το απολαυστικό ριζότο με σουπιά και το μελάνι της. Επηρεάστηκε όμως και από την πλούσια μαγειρική παράδοση της Κέρκυρας, οπότε στον κατάλογο θα βρείτε νέες προτάσεις όπως το φιλέτο σκορπί-

νας μπουρδέτο, τη χορταστική Κερκυραϊκή παστιτσάδα με μοσχαρίσια ελιά μπρεζέ και φυσικά το Κερκυραϊκό σοφρίτο με μοσχαρίσιο φιλέτο και απαλό πουρέ πατάτας. Αξίζει, επίσης, να δοκιμάσετε κυδώνια αχνιστά με γλυκό σαμιώτικο κρασί, μάραθο και κουμ κουάτ, αστακό με άγριο μαύρο ρύζι, φιλέτο μαγιάτικου με πουρέ σελινόριζας και ψητά ντοματίνια και φέτα ψάρι με χόρτα αλμύρα σωτέ και φρέσκα μυρωδικά. Για τους κρεατοφάγους υπάρχουν επιπλέον ριζότο με σάλτσα μάραθου και μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ και αρνάκι σιγομαγειρεμένο με πουρέ σελινόριζας και κους κους με λαχανικά.

Στο White House Restaurant, σε ότι αφορά στον γλυκό επίλογο του δείπνου, έχουν ορθά «επενδύσει» σε νέα, ελαφριά επιδόρπια και χειροποίητα σορμπέ - αυτό επιτάσσει άλλωστε το καλοκαίρι. Από αυτά, νομίζω ότι την παράσταση κλέβουν άνετα η μους σοκολάτας με κουμ κουάτ, σορμπέ μάνγκο και passion fruit και η μους λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με δεντρολίβανο, μπισκότο βρώμης και σορμπέ ροδάκινο.

Για να φτάσετε εκεί και να απολαύσετε ατόφια όλη τη ρομαντική εμπειρία, θα πάρετε από την πόλη το ιδιωτικό σκάφος του εστιατορίου που θα σας μεταφέρει σε λίγα λεπτά στον πανέμορφο γραφικό κόλπο. Σας συμβουλεύω να κανονίσετε από πριν να μείνετε εκεί και το βράδυ: φανταστείτε να ξυπνήσετε το επόμενο πρωί και να χαλαρώσετε, μετά από μια βουτιά, διαβάζοντας το βιβλίο του του Gerald Durrell. Θα είναι σαν να μεταφέρεστε σε μια άλλη εποχή!

INFO

White House Restaurant - Καλάμι, Κέρκυρα
Reservations & boat transfer: 2663-091.040 / 6979-881.131

