



San Michali Food & Culture: Η γαστρονομική αυλαία της σεζόν ανοίγει στην Ερμούπολη



Το 2016 ο σεφ Αλέξανδρος Καρακατσάνης και η αγαπημένη του Φανή Παναγοπούλου αποφάσισαν να ανοίξουν στη Σύρο το εστιατόριο που πάντα ήθελαν. Του έδωσαν το όνομα San Michali τιμώντας το ομώνυμο χωριό στο οποίο βρισκόταν το οίκημα που φιλοξενούσε το όνειρό τους. Πέρσι τον Φεβρουάριο βρήκαν έναν απίθανο ατμοσφαιρικό χώρο στη συνοικία Βαπόρια στην Ερμούπολη και σοφά αποφάσισαν να μετακομίσουν εκεί – η αύρα του συγκεκριμένου σημείου και η απίστευτη θέα στη θάλασσα είναι απλά μαγικές.



Αυτό που εκτίμησα όμως εγώ προσωπικά, πέρα από το location, είναι ότι στο μενού τους ποτέ δε δίστασαν να μπλέξουν την ελληνική γευστική παράδοση, με τις διεθνείς ιδέες και τις σύγχρονες τεχνικές. Οι νέες τους προτάσεις, για αυτή την περίοδο, προέκυψαν μετά από γόνιμους πειραματισμούς και ατέλειωτες ώρες δοκιμών στη διάρκεια του δύσκολου, φετινού χειμώνα.

Η ομάδα του San Michali δεν έκατσε σε ψυχία και δεν επαναπαύτηκε. Τα παιδιά αξιοποίησαν τα πρωινά τους κόνοντα τροφουσολογία στην κυκλαδίτικη φύση, τρύγησαν κάπαρες, κρίταμα, σύκα και φραγκόσουκα, μάδησαν τριαντάφυλλα, ζοχούς και ραδίκια, μάραθα και άγρια ρόκα. Τα απογεύματα ήταν αφιερωμένα στη μελέτη. Στοίβες από βιβλία, ταχυδρομικοί φάκελοι γεμάτοι περιοδικά που κατέφθαναν από όλο τον κόσμο, ντοκιμαντέρ και εκπομπές όλα τα παρακολουθούσαν προκειμένου να ενημερωθούν για τις παγκόσμιες τάσεις στον χώρο της γαστρονομίας.

Παράλληλα, στην κουζίνα του εστιατορίου έβαλαν μπρος τις ζυμώσεις. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα σήμερα, στα ψυγεία να βρίσκονται και να ωριμάζουν απίστευτα προϊόντα: από μαύρο σκόρδο, μέχρι δικής τους παρασκευής τυριά όπως καρίκι σε φλασκι κολοκύθας, κοπανιστή και γραβιέρα, και αλλαντικά όπως λούζα, προσούτο και σαλάμι αέρος. Τα ράφια και οι αποθήκες γέμισαν με τη δική τους σόγια, τα ξύδια και τα λικέρ τους, βάζα με γάρο, κομπούχα, υδρόμελο και γκρέιπφρουτ σόδα με άγριες μαγιές. Πρώτη ύλη χειροποίητη και στο



ποσοστό του δυνατού αποκλειστικά δικής τους παραγωγής. Αυτός είναι ο στόχος. Να το καταφέρουν αυτό στο 100%. «Τώρα, περισσότερο από ποτέ, εδραιώνεται η φιλοσοφία μας για τη δημιουργία ενός σύγχρονου μενού, βασισμένου στην εποχική πρώτη ύλη. Ο όρος sustainability είναι δεδομένος για εμάς εδώ στις Κυκλάδες. Είναι τρόπος ζωής» μου εξομολογήθηκε τηλεφωνικά ο Αλέξανδρος.

Ο φετινός κατάλογος του San Michali Food & Culture είναι χωρισμένος στις κατηγορίες κήπος, ζυμάρια, θάλασσα, στεριά και premium steaks. Τα τελευταία, σιτεύουν για πάνω από 35 ημέρες, σε θαλάμους ξηρής ωρίμασης. Το κρέας το προμηθεύονται από συριανές φάρμες, από τη λίμνη Κερκίνη και από τη Γαλλία.

Το φαγητό που θα σερβίρει φέτος το San Michali Food & Culture θα έχει δυνατό umami: κεφτεδάκια μοσχαρίσια στα κάρβουνα με ζωμό παρμεζάνας και ψητό baby μαρούλι, ταρτάρ μοσχαριού ωρίμασης 45 ημερών με αρώματα χουνκιάρ μπεγιεντί, κροκέτες με σουπιά εμπνευσμένες από τα γιαπωνέζικα τακογιάκι με μπονίτο φλέικς και τακογιάκι σως, προζυμμένες τηγανίτες με χειροποίητη σόγια με εσπρέσο, κ.α. Το μενού του φαγητού πλαισιώνεται φυσικά από έναν κατάλογο με επιδόρπια όπου ιδιαίτερη θέση έχει η ποικιλία λιβανέζικων γλυκών όπως atayef, halawet el jiben, knafeh, φτιαγμένα με αυθεντικές συνταγές από την πατρίδα της Φανής Παναγοπούλου, συζύγου του Αλέξανδρου και συνιδιοκτήτριας στο San Michali Food&Culture.

Ένας πλούσιος κατάλογος με ελληνικά κρασιά, μπίρες φτιαγμένες με δικές τους συνταγές, αφιεψήματα homemade ζύμωσης, αλλά και tailor made κοκτέιλ, εννοείται κι αυτά φτιαγμένα με υλικά δικής τους παρασκευής, θα συνοδεύουν τα πιάτα του καταλόγου. Ραντεβού στη Σύρο.