



## Το Django Gelato παραδίδει μαθήματα αληθινού παγωτού στο Κουκάκι



Για μένα ήταν η πιο πολυαναμενόμενη άφιξη. Ας όψεται ο κορωνοϊός που πήγε τα πάντα πίσω στη ζωή μας. Τώρα όμως που αρχίζουμε να παίρνουμε ξανά τα πράγματα στα χέρια μας, ήρθε η ώρα ανάμεσα στα στέκια της πιο hip γειτονιάς της Αθήνας, το Κουκάκι, να προστεθεί το συριανό Django Gelato προ(σ)καλώντας το αθηναϊκό κοινό σε μια διαφορετική 100% natural γευστική εμπειρία παγωτού.



Και στην αθηναϊκή εκδοχή πάντως το gelato παρασκευάζεται μπροστά στα μάτια μας, στην ανοιχτή κουζίνα του καταστήματος. Οι premium πρώτες ύλες από την Ελλάδα και από επιλεγμένους μικρούς παραγωγούς του εξωτερικού, τα bio και organic φρέσκα και εποχιακά φρούτα, τα αυγά και το γάλα από ζώα ελευθέρως βοσκής από ντόπιους μικρο παραγωγούς καθώς και οι φρέσκο-καβουρδισμένοι ξηροί καρποί είναι και σε αυτή την περίπτωση οι βάσεις του Django Gelato.

Η ιδέα του να κάνει αληθινό παγωτό, ένα παγωτό το οποίο θα είναι υγιεινό για παιδιά, οδήγησε τον Κωνσταντίνο Καρακατσάνη στο να μεταμορφώσει το Django Gelato που πρωτοάνοιξε το 2005 στην Ερμούπολη της Σύρου σε ένα σημείο που γρήγορα έγινε γνωστό για τα 100% φυσικά, χωρίς συντηρητικά, σκόνη ή άλλα πρόσθετα gelato και sorbet του (προσωπικά όταν πρωτοδοκίμασα εκείνο με τη γεύση πεπόνι, παραμιλούσα για λίγα λεπτά και υπάρχουν μάρτυρες για αυτό).



Το μενού επιμελείται ο grandmaster gelatiere Κωνσταντίνος και περιλαμβάνει κάποια σταθερά gelato-sorbet, αλλά και μοναδικά daily specials. Το καπνιστό φουντούκι, η απαλή κρέμα καταλάνα, τα truly vegan παγωτά, καθώς και το ιντριγκαδόρικο σορμπέ σοκολάτας με τσίλι ή εκείνο το συγκλονιστικό με το ωμό αλατισμένο φιστίκι Αιγίνης είναι μόνο μερικές από τις επιλογές, καθώς η έμπνευσή του είναι αστείρευτη. Στο Django Gelato φτιάχνουν επίσης καφέ με τα μοναδικά χαρμάνια της βραβευμένης ελληνικής εταιρείας Underdog, αλλά και αυτοσχέδια cocktails από τις σορμπέ επιλογές του καταστήματος (τις απογευματινές ώρες).

Για να επιστρέψω πίσω στην ιστορία που ξεκίνησα πιο πάνω, ο Κωνσταντίνος στη μικρή οικογενειακή gelateria, παράλληλα με τις σπουδές πολιτικού μηχανικού στην Αγγλία, παρασκεύαζε παγωτό βασισμένο στις "παραδοσιακές" ιταλικές τεχνολογίες. Το 2012, πάντως, το πήρε απόφαση και εγκατέλειψε κάθε τι για να αφοσιωθεί στην παρασκευή του τέλειου παγωτού. Με σημαία το "ethics above profit" και τις λονδρέζικες γαστρονομικές επιρροές στο μυαλό, οι πειραματισμοί του τον οδήγησαν στη δημιουργία ενός εντελώς καινούργιου προϊόντος για το ελληνικό κοινό. Έτσι το 2016 εγκαινιάστηκε το open kitchen συριανό Django Gelato που ο κόσμος το αγάπησε από την πρώτη στιγμή, ενώ γρήγορα μπήκε στις λίστες των μεγαλύτερων εγχώριων και διεθνών ταξιδιωτικών μέσων. Πριν λίγες μέρες το Django Gelato, για να είναι κοντά και στους αθηναίους gelato-lovers, άνοιξε τις πόρτες του στο Κουκάκι

Το Django Gelato θέλει να διαδώσει την έννοια του αληθινού παγωτού: απαλλαγμένο από κάθε είδους πρόσθετα και με μόνο αγνά υλικά και ντελικάτες γεύσεις, θα σας κάνει να αναθεωρήσετε το παγωτό όπως το γνωρίζατε μέχρι σήμερα. Καθώς δοκιμάζαμε τις καινούριες προτάσεις της βιτρίνας ο Κωνσταντίνος μου εξομολογήθηκε ότι τα ίδια gelato που φτιάχνει για τους πελάτες τρώει και η μικρή του κόρη. Κι αυτή η εγγύηση ποιότητας, πιστέψτε με, αποτελεί την πιο σοβαρή δέσμευση.

### INFO

Django Gelato Athens, Βεΐκου 15, Αθήνα

