



Dopios: Μεζεδοκατάλυξη with a twist και την υπογραφή του Χριστόφορου Πέσκια



Θεωρώ ότι ο Χριστόφορος Πέσκιας δεν χρειάζεται συστάσεις. Γεννημένος στη Λευκωσία, έχει κατορθώσει να διαμορφώσει μια απόλυτα ιδιόσυγκρασιακή κουζίνα κατά τη διάρκεια της καριέρας του και η δημιουργικότητά του είναι ανεξάντλητη. Σε όσα εστιατόρια έχω δοκιμάσει την κουζίνα του, ο κοινός παρονομαστής είναι πάντα ο τρόπος που μεταχειρίζεται την πρώτη ύλη. Τη σέβεται.

Ξεκινώ από αυτή την εξομολόγηση γιατί την πρώτη φορά που βρέθηκα στο Dopios, λίγες μέρες δηλαδή αφότου άνοιξε, προβληματίστηκα. Κάτι κάποιες μικρές αστοχίες στην κουζίνα, κάτι το μπλαζέ και αμήχανο σέρβις, αισθάνθηκα ότι στερήθηκα εκείνο το κομμάτι της χαράς που περίμενα πως μου αναλογούσε εκείνη την ημέρα. Υποσχέθηκα όμως στον εαυτό μου να επιστρέψω αφενός διότι ο Πέσκιας έχει χαρίσει σε μένα συγκλονιστικές γαστρονομικές στιγμές στο παρελθόν αφεντέρου γιατί ένιωθα πως το καινούριο πρότζεκτ είχε κάτι να μου πει. Απλά η φωνή του έπρεπε να «στρώσει». Με την πρώτη ευκαιρία, βρέθηκα ξανά κάτω από το πλατάνι στην πλατεία Αγ. Θεοδώρων με φόντο το φασκιωμένο σαν μωρό, λόγω της ανακαίνισης ομώνυμο εκκλησάκι και καλή διάθεση. Εκεί, παρατηρώντας τον κόσμο γύρω σκεπτόμουν τι ακριβώς θέλει να καταλάβουν οι επισκέπτες του. Ο Dopios, λοιπόν, που ανήκει στον Αντρέα και στον Γιώργο Πιτσιλή φιλοδοξεί να αναδειχθεί σε ένα new age στέκι μεζεδοκατάλυξης. Εδώ, ο Πέσκιας δημιουργεί έναν κατάλογο με πιάτα ελληνικής καταγωγής και fusion διάθεσης, πετυχαίνοντας με χαρακτηριστική ευκολία αυτό που παιδεύει άλλους φτασμένους και μη σεφ: τον εκσυγχρονισμό της παράδοσης, χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση.

Εντυπωσιάστηκα από τα (μινιμαλιστικής εμφάνισης, αλλά βαθιάς νοστιμιάς) al dente αρμυρίκια που ταίριαζαν θαυμάσια γιαπωνέζικο λαδολέμονο και από τις χορταστικές κροκέτες με γέμιση από γραβι-

έρα Κρήτης και κασέρι Ξάνθης κι ας ήταν μια ιδέα πιο λαδερές από ότι τις έχω συνηθίσει- η Σαντορίνη από το Κτήμα Αργυρού, αυτό το θαυμάσιο Ασύρτικο- ποίημα είχε την απαιτούμενη οξύτητα για να τα ισορροπήσει όλα. Για όσους θεωρούν τους εαυτούς τους τολμηρούς και υπεραγαπούν τα καυτερά, όπως εγώ, ιδανικά είναι τα τρυφερά γλυκάδια από αρνάκι γάλακτος με μια πράσινη σάλτσα από πιπεριά-κέρατο. Πρόκειται για ένα πιάτο που δείχνει ότι ο σεφ έχει τα κότσια να ρισκάρει να προτείνει κάτι το οποίο δεν απευθύνεται στον μέσο καταναλωτή, αλλά σε αυτόν που αγαπά τις έντονες συγκινήσεις κι όπου βγει. Την ίδια χαριτωμένη αυθάδεια αναγνώρισα στη σερβιρισμένη σαν σαντιγί τυροκαυτερή, η οποία πάει παρέα με γλυκό του κουταλιού βύσσινο (!), ενώ απόλαυσα και το κριθαρότο θαλασσινών (καλαμάρι και γαρίδες), το οποίο θύμιζε ριζότο. Για το τέλος, «παραστράτησα» και διάλεξα μια γαλατόπιτα tres leches, αλλά διόλου δεν μετάνιωσα που αφέθηκα, χωρίς δεύτερες σκέψεις, στην πληθωρική της. Μου έκανε, επίσης, εντύπωση το γεγονός ότι στο μενού υπάρχει μια ξεχωριστή ενότητα με ελληνικά προϊόντα από μοναδικούς παραγωγούς - αυγοτάραχο του Ζαφείρη Τρικαλινού, τυρί Λαζαρέτο 12μηνης ωρίμασης από τον Καραβία στην Ιθάκη, καπνιστό χέλι του Βαγγέλη Γείτονα, λουκάνικο Τήνου από τον Γιάννη Κρητικό και ελληνικό χαβιάρι από τη φάρμα Thesauri, είναι μερικά από αυτά. Η λίστα κρασιών και αποσταγμάτων περιλαμβάνει προτάσεις ικανές να συνοδεύσουν κάθε πιάτο, αλλά θα ήθελα να τη δω να εμπλουτίζεται κι άλλο με ακόμη περισσότερες ετικέτες από ποικιλίες όχι τόσο προβεβλημένες και γενικά πιο ιδιαίτερα κρασιά. Τη σπκώνουν αυτή την τόλμη οι μεζέδες του Πέσκια, πιστέψτε με.

INFO

Dopios Σκουλενίου 1, Πλατεία Αγίων Θεοδώρων
τηλ. 210-33.10.049

