



Marmelada Concept στον Ταύρο: Κοκτέιλς με ελληνική ψυχή κι άλλες θερινές ιστορίες



Αυτή η πόλη δε σταματά ποτέ να με εκπλήσσει. Πάντα έχει κάτι ενδιαφέρον να μου πει, ακόμη κι όταν σουλατσάρω στα πιο απίθανα σημεία της. Πρόσφατα, για παράδειγμα, βρέθηκα για επαγγελματικούς λόγους στον Ταύρο, κοντά στον σταθμό του τρένου. Εκεί, ανάμεσα στις ψηλές και αδιάφορες πολυκατοικίες ανακάλυψα την Marmelada, η οποία με κέρδισε από την πρώτη στιγμή με τα θετικά της vibes.



Φανταστείτε έναν πλατύ πεζόδρομο με δέντρα και πάνω του λευκά τραπεζάκια στη σειρά με κεφάτες παρέες που μοιάζουν να ξεπήδησαν από κάποιον πίνακα του Ογκίστ Ρενουάρ. Στο φόντο κυριαρχούν μια μεγάλη ροζ φωτεινή επιγραφή και τζαμαρίες, πίσω από τις οποίες διακρίνεις το αεικίνητο προσωπικό να μαγειρεύει και να φτιάχνει τα κοκτέιλς. Ο μίνιμαλ χώρος στο εσωτερικό κινείται στους τόνους του λευκού και του γκρι με τα πρόσωπα δύο ανθρώπινων μορφών, σχεδιασμένα στον τοίχο με αφαιρετικό στυλ, σπάνε τα ιντάστριαλ στερεότυπα, καθώς μοιάζουν σαν να σε καλωσορίζουν.

Η Marmelada είναι το «παιδί» πέντε αγοριών, (Ανδρέας Γιαννόπουλος, Νικόλας Βολιώτης, Δημήτρης Γριτσιπίης, Νίκος Σπαγάκος και Γιώργος Δημητρίου) που είναι μαζί από το δημοτικό και διατηρούν λίγα μέτρα μακρύτερα έναν χώρο για για crossfit. Η συγκεκριμένη πεντάδα ήθελε κάτι πολύ συγκεκριμένο: να φτιάξει ένα στέκι για να απολαμβάνει μαζί με τους φίλους (παλιούς και καινούριους) ποιοτικό καφέ (συnergάζονται σε αυτό το κομμάτι με τους cafeistas), καλοφτιαγμένα ποτά και υγιεινό φαγητό. Εντόπισαν, λοιπόν, το σημείο που βρισκόταν σε απόσταση αναπνοής από τη βασική τους απασχόληση και απευθύνθηκαν στην κορυφαία bar lady Μαίρη Ταλαιπώρου για να αναλάβει μια λίστα των κοκτέιλς που έπρεπε να «μιλάει» απαραίτητως άπταιστα ελληνικά. Εκείνη ανταποκρίθηκε με ενθουσιασμό στην πρόκληση κι έτσι ο κατάλογος αποτελείται αποκλειστικά από μείξεις με spirits από εγχώριες ποτοποιίες. Αυτό σημαίνει ότι εδώ θα βρείτε γευστικά κοκτέιλς με ελληνική ψυχή, τα δικά μας κρασιά, τα δικά μας τζιν π.χ. Old Sport (Καλαμάτα), Mataroa (Καϊμακτσάλαν), Grace (Εύ-



βοια), τη δική μας βότκα, τα δικά μας παλαιωμένα τσίπουρα και λικέρ, αλλά και αμοργιανή Μεκίλα. Εννοείται πως δεν λείπουν ούτε οι ντόπιες μπύρες- εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να διαλέξετε, ανάλογα με τη διάθεσή σας, μια από τις 6 ετικέτες Ελλήνων μικροζυθοποιών.

Στο ίδιο «κύμα» κινούνται και οι προτάσεις σε φαγητό -με ελληνικά Π.Ο.Π τυριά, ντόπια αυγά από παραδοσιακό αχυρώνα, γάλα και κεφίρ μικρών Ελλήνων παραγωγών- πάντα όμως στο πλαίσιο της υγιεινής διατροφής. Εδώ θα βρείτε σπαγγέτι φαγόπυρου με κοτόπουλο και σάλτσα εσπεριδοειδών, φανταστική πίτσα με φρέσκια ντομάτα, μεσοβόνη Π.Ο.Π, ντοματίνια και βασιλικό, αλλά και σοκολατόπιτα με μέλι από την Κρήτη, κόκκινο μήλο, φρέσκο κολοκυθάκι και φιστικοβούτυρο που έρχεται παρέα με μια μπάλα παγωτό χωρίς ζάχαρη (ότι πρέπει για να πάνε στα κομμάτια οι ενοχές απέναντι στο νόστιμο φαγητό). Την ημέρα που βρέθηκα εκεί επέλεξα από τον κατάλογο μια Smoky Marmalade με μεκίλα και μια πεντανόστιμη πίτσα με δική τους ζύμη, παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης, μεσοβόνη, άπαχο πρόβειο ζαμπόν Αττικής και μαρμελάδα. Χαμογελώντας, υποσχέθηκα στον εαυτό μου ότι θα ξαναπάω σύντομα.

INFO

Marmelada Concept Παναγή Τσαλδάρη 129-131, Καλλιθέα,
211-01.32.560, Ώρες λειτουργίας: καθημερινά 10.00-00.30

