



Απόδραση στην Εύβοια, μέρος 2ο : Ψαράκια και θαλασσινά στο Ρεμέτζο



«Η σωστή η εκδρομή πρέπει να περιλαμβάνει πάντα καλό φαγητό για να θεωρηθεί ολοκληρωμένη». Δεν πρόκειται για κάποια λαϊκή σοφία, αλλά για ένα συμπέρασμα στο οποίο οδηγούμαι κάθε φορά όταν ξεφεύγω από τα στενά όρια της πόλης και της καθημερινότητας. Έστω και για λίγο. Όπως το προηγούμενο σαββατοκύριακο, για παράδειγμα, που επισκέφτηκα στην Εύβοια για την υπέροχη οινογνωσία στο Κτήμα Αβαντίς, για την οποία σας μίλησα χθες.

Λίγα χιλιόμετρα μακρύτερα, στην Ερέτρια, έχει την έδρα του το εστιατόριο Ρεμέτζο, το οποίο αποτελεί σταθερό τόπο συνάντησης πολλών καλοφαγάδων, της περιοχής και μη. Εκεί βρέθηκα κι εγώ με τη δική μου παρέα, καθώς γνώριζα καλά πως παρά το γεγονός ότι διασπρεϊ το τυπικό, απλό ύφος μιας κλασικής ψαροταβέρνας της περιοχής, έχει δύο πολύ δυνατά χαρτιά- άσσους στο «μανίκι» της. Το πρώτο είναι το μενού της και το δεύτερο η λίστα των κρασιών της.

Η μαγειρική φιλοσοφία στο Ρεμέτζο, που λειτουργεί εδώ και 20 χρόνια περίπου, περιστρέφεται γύρω από τη θάλασσα. Ο Αλέξης Μυτακίδης, έχοντας αναλάβει τα νιάτα της οικογενειακής επιχείρησης, αποφάσισε πολύ συνειδητά να διαφοροποιηθεί σε σχέση με το «λίγο από όλα» συλ των υπόλοιπων, ντόπιων επιχειρήσεων εστίασης και να δώσει έμφαση στους καρπούς του βυθού και του αφρού. Αυτό σημαίνει πως εδώ θα βρείτε φρεσκότατο ψάρι, στη σχάρα ή στο τηγάνι, αλλά και νόστιμες συνταγές με θαλασσινά, ενώ και τα μαγειρευτά τους παίζουν δυνατά. Η δική μου παρέα διάλεξε ένα εξαιρετικά καλομαγειρεμένο γιουβέτσι χταπόδι, ένα ζουμερό σπετσοφάι θράψαλο, φιλεταρισμένες ψητές σαρδέλες, παραδοσιακές σουπιές γιαχνί, καλαμάρι ψητό, γεμιστό με φέτα και ντομάτα, μαριναρισμένο γαύρο, μύδια σβησμένα με ούζο, έναν αλλιωτικό ντάκο με κόκκινη πιπεριά, μια δροσερή σαλάτα με μαυρομάτικα, φρέσκο κόλιανδρο και βινεγκρέτ πορτοκαλιού και τροφαντούς ντοματοκεφτέδες, όλο καλοκαιρινή γλύκα – έμειναν άπαντες ικανοποιημένοι.

Αυτό όμως που μας κέρδισε ήταν το κρασί: ο Αλέξης, με πολλές γνώσεις επί του σύμπαντος του οίνου και μακρά θητεία στον χώρο ως εκπαιδευτής, έχει σχεδιάσει μια ανέλπιστα περιεκτική λίστα, η οποία ταιριάζει γάντι με τα πιάτα. Περιλαμβάνει κυρίως επιλογές από τον ελληνικό αμπελώνα, καθώς και κάποιες διεθνείς ετικέτες. Δοκιμάσαμε το Great Hawk, ένα κομψό χαρμάνι Βιδιανό- Μοσχά-



το Σπίνας από το ανερχόμενο οινοποιείο Κλάδος, γεμάτο αρώματα εσπεριδοειδών, το περιορισμένης παραγωγής, τραγανό και φρουτώδες ασύρτικο Σαν τα Μάραθα του boutique αισθητικής Syros Winery, το πλούσιο, ερυθρό Μούχταρο του Σαμαρτζή με το γεμάτο σώμα, τις πλούσιες τανίνες και τη μακρά επίγευση και το Nostos Alexandra's από την Οινοποιία Μανουσάκη, ένα βιολογικό ελληνικό ερυθρό κρασί από τις ποικιλίες Syrah, Mourvedre και Grenache Rouge με πορφυρό χρώμα, ζουμερή, δροσιστική οξύτητα και αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα.

Φύγαμε για να πάρουμε το καρβάκι για Ωρωπό, χορτάτοι σε σώμα και πνεύμα- η σβέλτη, φιλική και απροσποίητη εξυπηρέτηση οφείλω να ομολογήσω πως βοήθησε σε αυτό. Καθώς επιστρέφαμε και χάζευα τον ελαφρύ παφλασμό των κυμάτων διαπίστωσα ότι δεν σταματούσα να χαμογελώ. Αφού το σκέφτηκα, κατέληξα στο συμπέρασμα πως αυτό οφείλεται και σε ένα επιπλέον ατού το οποίο διαθέτει το Ρεμέτζο σε αφθονία: καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος είχα για θέα τον Ευβοϊκό. Κι είναι γνωστό από παλιά πόσο καλά η θάλασσα καταφέρνει να δαμάζει κάθε τι άγριο μέσα μας.

INFO

Ρεμέτζο: Αρχαίου Θεάτρου 42, Ερέτρια, Εύβοια
Τηλ: 2229-061.446

