



CTC: Οι γκουρμέ ιστορίες του Αλέξανδρου Τσιοτίνη θα γράφονται πλέον στον Κεραμεικό



Το βασικό πρόβλημα που κλήθηκε να λύσει κάθε ιδιοκτήτης εστιατορίου με τη άρση των περιοριστικών μέτρων ήταν η εύρεση του εξωτερικού χώρου. Κάποιοι ήταν τυχεροί και τον είχαν ήδη, αλλά για ορισμένους αυτό έγινε ένα σοβαρό, δυσεπίλυτο ζήτημα, άμεσα συνδεδεμένο με την επιβίωση της επιχείρησης. Ο σεφ Αλέξανδρος Τσιοτίνης ανήκει στη δεύτερη κατηγορία: το αγαπημένο CTC της οδού Διοχάρους στα Ιλίσια είχε όλα τα καλά, εκτός από «τραπεζάκια έξω». Για αυτό τον λόγο ο Αλέξανδρος πήρε τη γενναία απόφαση να μετακομίσει. Την περίοδο που έψαχνε το καινούριο σπίτι για τις γκουρμέ ιστορίες του, έτυχε το υπέροχο κτίριο με τον θαυμάσιο κήπο που στέγαζε παλιότερα το πολυβραβευμένο Αθήρι, να είναι διαθέσιμο, οπότε δεν άφησε την ευκαιρία να πάει χαμένη.

Κατά τη διάρκεια του lockdown, λοιπόν, σύσσωμη η ομάδα του CTC έβαλε τα δυνατά της ώστε να είναι έτοιμη για το άνοιγμα της εστίασης. Θυμάμαι χαρακτηριστικά τα stories εκείνου του καιρού που ανέβαζε ο Αλέξανδρος στον λογαριασμό του στο insta και που περιλάμβαναν ανάμεσα σε μαγειρικές συνταγές, ενσταντανέ με τσιμέντα, πλακάκια και σωλήνες, ενώ ο ίδιος δήλωνε «εγώ δεν έχω εστιατόριο, οικοδομή έχω!». Αυτή η περίοδος δεν ήταν σύνηθες, ούτε εύκολη – ο ίδιος μάλιστα αναγκάστηκε να χρησιμοποιήσει την κουζίνα του σπιτιού του για να μαγειρεύει τις συνταγές του για το κανάλι του στο youtube- παρόλα αυτά ολοκληρώθηκε με επιτυχία. Πλέον, το νέο CTC στεγάζεται σε έναν αγνώριστο χώρο με τον καταπράσινο κήπο να αιχμαλωτίζει το βλέμμα και την καρδιά από την πρώτη στιγμή που θα περάσει κάποιος το κατώφλι. Δέντρα, λουλούδια και βότανα καθορίζουν τη νέα εποχή ως επάξιοι διάδοχοι της μίνιμαλ, καλόγουστης σάλας των Ιλισίων και κερδίζουν τη σύγκριση με το παρελθόν.

Εδώ, λοιπόν, θα απολαύσετε ένα σύγχρονο μεσογειακό μενού, το CTC Voyage, με πολλές ελληνικές αναφορές, χαρακτηριστικό γνώμονα την αισθητική που παραμένει στη λογική της τυφλής γευσιγνωσίας με γνώμονα τη φρεσκάδα των υλικών – οι φίλοι του CTC γνωρίζουν άλλωστε ότι το όνομα του εστιατορίου με τη ξε-

κάθαρη παρήχηση (σί-τι-ση) υπαινισσόταν πάντα την αρχή ενός παιχνιδιού με το κλασικό να συναντά το μοντέρνο σε μια νέα δημιουργική συνταγή. Θα βρείτε αυτή την περίοδο, για παράδειγμα, (και θα γλείψετε τα δάχτυλά σας) μια αριστουργηματική ρεβιθάδα αρωματισμένη με εσπεριδοειδή και κοφί περγαμόντο, chorizo από μπακαλιάρo, διάφορα θαλασσινά, ελληνικό χαβιάρι osserta και αφρό λουίζας κι ένα ζουμερό, σιγοψημένο αρνίσιο μπουτάκι, ραβιόλι από φασολάκια, κρέμα από μπαρμπούνοφάσουλα και πίκλα καρότο. Τα επιδόρπια, άλλο ένα μεγάλο κεφάλαιο του CTC, είναι δημιουργίες του ταλαντούχου ζαχαροπλάστη Μανώλη Στήθου, ο οποίος έγινε πρόσφατα μέλος της ομάδας – μην αντισταθείτε στο Peach Illusion γιατί θα το μετανιώσετε!

Προσωπικά όμως θα ήθελα να σταθώ σε ένα άλλο σημείο, το οποίο για μένα κρίνει καθοριστικά την ποιότητα ενός fine dining εστιατορίου: τη λίστα των κρασιών. Χαίρομαι αφάνταστα που θα σας το πω, το wine pairing που έχουν επιμεληθεί οι sommeliers Κανέλλος Τριανταφυλλόπουλος και Μιχάλης Θεοδωράκης είναι εξαιρετικό. Μπορείτε να κινηθείτε ανάμεσα σε προσεγγμένες επιλογές από τα ελληνικά αμπελοτόπια (δοκιμάστε την ιδιαίτερη Ασπρούδα από το Κτήμα Νεράτζη ή το διαφορετικό ασύρτικο sur lies του Βρυνηώτη και το αποκαλυπτικό Μαύρο του T-Οίνος) ή να περιπλανηθείτε στους διεθνείς αμπελώνες του Παλιού και του Νέου Κόσμου με ένα κομψό Château Phélan Ségur από το Μπορντώ ή ένα συγκινητικό Kumeu River Estate Chardonnay από τη Νέα Ζηλανδία – σε κάθε περίπτωση ζητήστε τη συμβουλή τους ώστε το ταίριασμα με τα πιάτα να μεταμορφωθεί σε εμπειρία. Αυτός είναι άλλωστε και ο στόχος του Αλέξανδρου: οι δημιουργίες του να «προ(σ)καλούν» τους καλεσμένους του σε ένα γαστρομαργικό ταξίδι όπου τα αρώματα, οι υφές και οι γεύσεις εναλλάσσονται αρμονικά και με τόλμη.

INFO

CTC Urban Gastronomy Πλαταιών 15, Κεραμεικός,
τηλ.: 210-72.28.812, Ωράριο λειτουργίας:

Τρίτη - Σάββατο 7.30-00.30, Κυριακή και Δευτέρα κλειστά.

