



## Granello: Ναπολιτάνικη πίτσα στην καρδιά της Αθήνας



Κάθε φορά που μιλάω για το street food μου έρχεται στο μυαλό μια παλιά διαφήμιση μιας μεγάλης εταιρείας του χώρου: γρήγορα ναι, πρόχειρα όχι. Νομίζω ότι για μένα πλέον η συγκεκριμένη φράση είναι το motto μου ειδικά για την πίτσα. Θα μπορούσα να ισχυριστώ, μάλιστα, ότι οι επαγγελματικές μου υποχρεώσεις με «ανάγκασαν» να δοκιμάσω τόσες πολλές εκδοχές, αλλά η πραγματικότητα είναι πως απλά λατρεύω την πίτσα και θα μπορούσα να εγκατασταθώ μόνιμα στην Ιταλία για αυτόν και μόνο τον λόγο.

Το μαγικό τζίνι όμως εξακολουθεί να κλείνει τα αυτιά του στις δικές μου επιθυμίες, οπότε οργανώνω συχνά εξορμήσεις για να ανταμείψω τον εαυτό μου ανακαλύπτοντας αξιοπρεπή ζυμάρια και φίνα toppings.

Εκ πείρας, λοιπόν, αν βρεθείτε στο κέντρο της Αθήνας, ειδικά τώρα που ο καιρός είναι ανοιξιότικος, προτείνω ανεπιφύλακτα να αράξετε στα μικρά μαύρα τραπεζάκια του Granello στην οδό Πραξιτέλους. Δεν θα τα δείτε άμεσα ανηφορίζοντας τον δρόμο, γιατί κρύβονται κάπως στο στενό το οποίο δημιουργείται από ένα κτήριο ακριβώς μπροστά από την πιτσαρία. Αλλά μη σας ξενίσει αυτή η ιδιόρρυθμη ρυμοτομία μιας και χάρη σε εκείνη το σημείο αποκτά ένα δικό του χαρακτήρα.

Καθίστε αναπαυτικά και μελετήστε τον κατάλογο με ζήλο: οι επικές πίτσες που φτιάχνει ο Κυριάκος Λιοδάκης, «παίζοντας» με μια παραλλαγή της κλασικής ναπολιτάνικης ζύμης με προζύμι (48 ώρες ωρίμασης), ψήνονται σε έναν εντυπωσιακό custom-made ξυλόφουρνο ο οποίος έχει κατασκευαστεί στη Νάπολη, απευθύνονται σε όλα τα γούστα και είναι πεντανόστιμες. Προσωπικά λατρεύω τις πιο spicy εκδοχές δηλαδή την Piccante (με σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella fior di latte, παρμεζάνα, πικάντικο σαλάμι και μέλι με chili και φρέσκο βασιλικό και την Vulcana με το λατρεμένο λουκάνικο nduja. Εξαιρετική είναι, φυσικά, η κλασική Margarita, ενώ πολλοί αγαπούν τη Marinara με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, ελαιόλαδο, φρέσκια και ξερή ρίγανη – αποτελεί, άλλωστε, μια αξιόλογη vegan πρόταση. Την τελευταία φορά που βρέθηκα στο Granello δοκίμασα την ιδιαίτερη Bianca (burrata, σκόρδο, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο, παρμεζάνα και μαύρο πι-



πέρι) μαζί με μια δροσερή σαλάτα Panzanella, με ντοματίνια αγγούρι, κρεμμύδι, κρουτόν, κάππαρη, φρέσκο βασιλικό και ρίγανη – επίσης, δεν είπα όχι και στα Bastoncini, τα λαχταριστά sticks σκορδόψωμου. Ρώτησα και μου είπαν ότι κάθε υλικό που χρησιμοποιούν για τις πίτσες είτε εισάγεται απευθείας από την Ιταλία είτε προέρχεται από προσεκτικά επιλεγμένους μικρούς παραγωγούς της Ελλάδας και θεωρώ πως αυτό είναι ένας από τους παράγοντες που κάνουν τη διαφορά, πέρα από την τεχνογνωσία στη ζύμη και στο ψήσιμο.

Τίποτα πάντως δεν είναι τυχαίο στο Granello: για την ιστορία, να σας ενημερώσω ότι η συγκεκριμένη λέξη σημαίνει κόκκος στα ιταλικά και παραπέμπει στο περίφημο αλεύρι Caputo με το οποίο φτιάχνονται οι θεσπέσιες ναπολιτάνικες πίτσες.

### INFO

Granello, Περικλέους 18, Σύνταγμα, τηλ: 210-32.26.542

