



## Black Salami: Τα πιο λαχταριστά ψωμιά και σάντουιτς θα τα βρείτε στα Εξάρχεια



Αν δεν το έχετε ανακαλύψει ακόμη, προτείνω να βιαστείτε: είμαι πεπεισμένη πια ότι τις μικρές χαρές της ζωής δεν πρέπει να τις αφήνουμε να ξεφεύγουν από τα χέρια μας. Αύριο κιάλας επισκεφτείτε το Black Salami, τον πρωτότυπο φούρνο που οι foodies αποκαλούν micro bakery treasure, για να δοκιμάσετε εκπληκτικά προζυμμένα ψωμιά, αλλά και πίτες βασισμένες σε ρωμαϊκό flatbread.

Το Black Salami, αν και μοιάζει να υπήρχε από πάντα στη συμβολή των οδών Ζωοδόχου Πηγής και Μεθώνης (τόσο καλά είναι ενταγμένο στο περιβάλλον) άνοιξε τον Οκτώβριο που μας πέρασε και αμέσως έγινε talk of the town. Πίσω από το πρότζεκτ βρίσκονται ο Ελληνοϊταλός master baker Μηρούνο Πέτσια, ο Αντώνης Καζάκος, αλλά και η ομάδα του Philos Athens, ενώ πηγή έμπνευσης αποτέλεσαν τα αρτοποιεία της Ρώμης.

Καλό είναι να πάτε εκεί τις πρωινές ώρες, όταν υπάρχουν όλα τα προϊόντα σε μεγάλη ποικιλία, γιατί παρά τις φιλότιμες προσπάθειες της ομάδας του Black Salami να είναι γεμάτα τα ράφια και οι προθήκες, οι ουρές των θαυμαστών εξαφανίζουν τα πάντα εν ριπή οφθαλμού, ενώ ακριβώς επειδή ο φούρνος είναι μικρός η παραγωγική δυνατότητα είναι ανάλογη.

Σας προτείνω ανεπιφύλακτα να δοκιμάσετε το προζυμμένο ψωμί από κίτρινο σκληρό σιτάρι. Υπάρχουν, επίσης, ψωμί ημι-ολικής με προζύμι, σίκαλης ολικής και πολύσπορο, ενώ κατά καιρούς βγάζουν και πιο ιδιαίτερα καρβέλια π.χ. από χαρούφι, με κουρκουμά, με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα. Δεν λείπουν, βέβαια, η φoκκάτσια (με διάφορα toppings) και τα περίφημα flatbreads. Ένα από τα μυστικά της εξαιρετικής τους ποιότητας είναι, από ότι μου είπαν, τα ιταλικά άλευρα από την περιοχή του Τορίνο. Τα προμηθεύονται από μια οικογένεια μυλωνάδων, τους Βυοηγιοναanni οι οποίοι έχουν παράδοση αιώνων στον τομέα τους και επιμένουν να απορρίπτουν τον βιομηχανικό τρόπο άλεσης-εξυπακούεται, φυσικά, ότι τα αλεύρια τους δεν περιέχουν πρόσθετα, σταθεροποιητές ή ενισχυτικά. Στο

Black Salami, η ομάδα παρασκευής σεβόμενη απόλυτα την ποιότητα της συγκεκριμένης πρώτης ύλης, επενδύει στην τεχνογνωσία και χρησιμοποιεί αργούς τρόπους ζύμωσης που αν και είναι αντιεμπορικοί, δίνουν ιδιαίτερα νόστιμα και ξεχωριστά ψωμιά.

Προσωπικά λάτρευα το κλασικό προζυμμένο, αλλά οφείλω να παραδεχτώ πως παραδόθηκε αμαχητί μόνο απέναντι στο πληθωρικό σάντουιτς με παστράμι Νέας Υόρκης, πεκορίνο και μπόλικο τουρσί λάχανο/καρότο, καθώς και σε μια πίτα από flatbread με τέσσερα διαφορετικά χόρτα και πλιγούρι- την ίδια στιγμή φλέρταρα επικίνδυνα με μία τυρόπιτα με πέντε διαφορετικά λευκά τυριά. Κατάφερα να αντισταθώ, αλλά αποδείχθηκε πύρρειος νίκη μιας και φεύγοντας αποφάσισα να πάρω ένα μπανανόψωμο, δύο τροφαντά μπισκότα με σοκολάτα και πράσινο κίτρο και ένα ζουμερό κέικ καρότου με λευκό γλάσο. Μου είπαν ότι έχουν επίσης brunch on the go με επιλογές από αυγά σε διάφορες εκδοχές, αλλά και μαγειρευτό ημέρας το οποίο σερβίρεται με flatbread αργής ωρίμασης - ήδη όμως είχα φορτωθεί με μια μεγάλη σακούλα, οπότε υποσχέθηκα στον εαυτό μου να επιστρέψω σύντομα για να δω αν θα δικαιωθούν οι προσδοκίες που μου δημιούργησαν.

Αν αποφασίσετε πάντως να πάτε στο Black Salami επιλέξτε να είναι Σάββατο και θα ωφεληθείτε διπλά: η λαϊκή της Καλλιδρομίου έχει πάντα τους πιο μυρωδάτους και γευστικούς θησαυρούς σε φρούτα και λαχανικά, οι οποίοι ταιριάζουν γάντι με τα προζυμμένα ποιήματα του Black Salami.

(φωτογραφία σάντουιτς ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΑΚΟΥΜΗΣ / DIMITRISGOES / FACEBOOK)

### INFO

The Black Salami Ζωοδόχου Πηγής 71 & Μεθώνης, Εξάρχεια,  
τηλ.: 211-41.87.956

