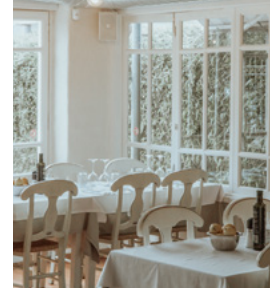




## Τραβόλτα: Το αγαπημένο εστιατόριο γιορτάζει δέκα υπέροχα γευστικά χρόνια



Η ιστορία είναι πια γνωστή: ο παλιός Τραβόλτα του χορευτή της εποχής, Λάκη Λαμπρόπουλου, ήταν το πιο δημοφιλές εστιατόριο για ψάρι της πόλης. Μετά το θάνατο του Λάκη, το εστιατόριο θα «μετακομίσει» στη διπλανή αυλή αφού οι ιδιοκτήτες θέλουν να χρησιμοποιήσουν την παλιά για τους δικούς τους λόγους. Τον Φεβρουάριο του 2012 τα αδέρφια Σπύρος και Βαγγέλης Λιάκου τον Φεβρουάριο του 2012, αποφασίζουν να κάνουν το μεγάλο βήμα και να πάρουν στα χέρια τους την παράδοση του περίφημου Τραβόλτα. Ήδη από πριν έχουν αποφασίσει πως τίποτα δεν θα είναι προκαθορισμένο ή απόλυτο, δεδομένο και κοινότοπο στο εγχείρημά τους. Η μοναδική και απαράβατη προϋπόθεση θα αφορά μονάχα στο φρέσκο ψάρι.

Δέκα χρόνια έχουν περάσει από τότε και ο Τραβόλτα παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς για όσους αγαπούν βαθιά το ψάρι. Πρόκειται άλλωστε, κατά γενική ομολογία, για ένα εστιατόριο με ουσία και ήθος, που σέβεται την πρώτη ύλη έχοντας στη διάθεσή του τον απόλυτο έλεγχο στην παραγωγή και στη μεταχείρισή της. Για το λόγο αυτό έχει δημιουργήσει μία δική του γραμμή παραγωγής σε αποκλειστική συνεργασία με τρία ψαροκάικα που αναζητούν καθημερινά ό,τι καλύτερο έχει να δώσει η θάλασσα για το μενού της ημέρας, χωρίς διακρίσεις σε πρώτα και δεύτερα ψάρια αλλά με μόνη έγνοια τη φρεσκάδα και τη γεύση της θάλασσας.

Ο Τραβόλτα διαδραματίζει και έναν άλλο ρόλο πιο ουσιαστικό και βαθύ: από την πρώτη μέρα λειτουργίας του εκπαιδεύει το κοινό να αναζητάει αυτήν την ουσία που κρύβεται και στα λιγότερο περιζήτητα ψάρια και συντελεί στη βιώσιμη αλιεία. Τα ψάρια της εποχικότητας, της ηθικής μεταχείρισης, του σεβασμού του καιρού και της θάλασσας και όχι του περιζήτητου και εξευγενισμένου. Και είναι ακριβώς αυτή η απλότητα στη διαχείριση της πρώτης ύλης όχι μόνο στο ψάρι αλλά σε όλα τα πιάτα του Τραβόλτα που βγάζει μπροστά την αυθεντικότητα της ελληνικής ψαροφαγίας, λαμβάνοντας υπόψη τα κομβικά

χαρακτηριστικά της κουζίνας του, το τηγάρι, τη σάρα, τα μαγειρευτά και τα ωμά του.



Από το μενού την καρδιά μου έχουν κερδίσει πολλά πιάτα, αλλά προσωπικά δεν μπορώ να αντισταθώ στις μπάμιες με ροφό, στο καλαμάρι κοντοσούβλι, στη φάβα Σχοινούσας με χέλι καπνιστό, στην τσιπούρα φρικασέ με άγρια χόρτα και αυγολέμονο και στην σαρδέλα με κρέμα από παντζάρι δίκαια έχουν κερδίσει παντοτινή θέση

στην καρδιά όσων επισκέπτονται τον Τραβόλτα ξανά και ξανά και αποτελούν ωδή στη γαστρονομική μας παράδοση.

Το εστιατόριο διαθέτει, παράλληλα, και τη δική του σειρά προϊόντων, από house wines, φτιαγμένα με φροντίδα από την αρχή έως το τέλος σε συνεργασία με τους παραγωγούς από όλη την Ελλάδα έως το δικό του ψωμί. Η house beer του Τραβόλτα, επίσης κρύβει κυριολεκτικά «τη θάλασσα μέσα της» καθώς έχει νερό αχινού στη σύστασή της, ενώ δε λείπει και το βιολογικό λάδι από τη Natura περιοχή του Βατοπεδίου στο Άγιο Όρος για μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία.

Στον Τραβόλτα δεν μαγειρεύουν απλώς ψαρικά, αλλά επικοινωνούν την «επιστήμη» του ψαριού και των θαλασσινών, του καιρού και της θάλασσας, της κουβέντας και της παρέας. Για δέκα συναπτά έτη, η εμπειρία Τραβόλτα, διαρκώς εμπλουτίζεται και ανανεώνεται δίνοντας αληθινό νόημα στην ευρύτερη έννοια της φιλοξενίας και του μοναδικού φαγητού. Αν δεν έχετε πάει ακόμη, τα γενέθλια του Τραβόλτα είναι μια καλή αφορμή.

### INFO

Τραβόλτα, Αγίου Παύλου 33, Περιστερί 210-57.19.222

