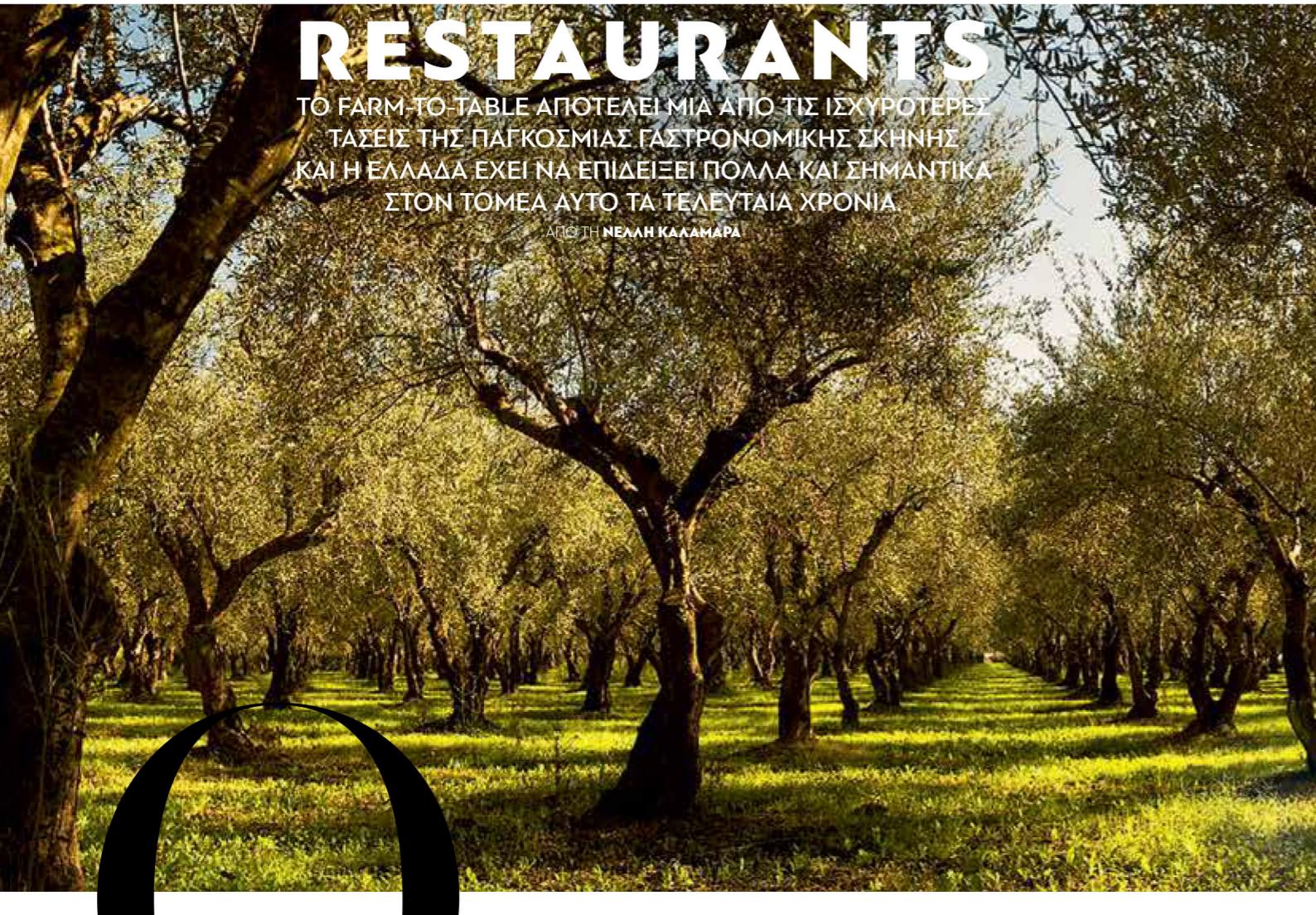


Farm

RESTAURANTS

ΤΟ FARM-TO-TABLE ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΙΣΧΥΡΟΤΕΡΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ ΚΑΙ Η ΕΛΛΑΔΑ ΕΧΕΙ ΝΑ ΕΠΙΔΕΙΞΕΙ ΠΟΛΛΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΑΥΤΟ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ.

ΑΠΟ ΤΗ ΝΕΑΛΗ ΚΑΛΑΜΑΡΑ



Όλοι έχουμε μια ανάμνηση από τη γιαγιά και τον παππού στο χωριό να μας φιλέουν ντομάτα από το κτήμα και οι αισθήσεις μας να πλημμυρίζουν από άρωμα και γεύση αληθινής ντομάτας. Μια μνήμη που ξυπνά το κίνημα των farm restaurants, ένα από τα πιο αυθεντικά της σύγχρονης γαστρονομίας – και πιθανώς ένα από αυτά που θα αντέξουν στο χρόνο –, το οποίο μπορεί να μνη ξεκίνησε από τη χώρα μας, όμως σίγουρα εδώ βρήκε πρόσφορο έδαφος, κυριολεκτικά και μεταφορικά. Έτσι, όλο και περισσότερα εστιατόρια, ως επί το πλείστον στο

πλαίσιο ξενοδοχειακών μονάδων, δημιουργούν τα δικά τους μποστάνια και φάρμες, ώστε να προσφέρουν στους πελάτες τους ό,τι καλύτερο έχει να επιδείξει η ελληνική γη. Από πρώτες ύλες που καλύπτουν μέρος ή το σύνολο των αναγκών της κουζίνας μέχρι εμπειρίες όπως το «Γίνε αγρότης για μία μέρα» ή το πικνίκ στο χώρο της φάρμας, τα farm restaurants ενθουσιάζουν Έλληνες και ξένους επισκέπτες.



BILL & COO MYKONOS

Το υπερπολυτελές ξενοδοχείο της Μυκόνου έχει στο τιμόνι της κουζίνας του τον ταλαντούχο και πολυβραβευμένο Αθηναγόρα Κωστάκο, με τον οποίο εδώ και έξι χρόνια διατηρούν το δικό τους μποστάνι, που καλύπτει περίπου το 60% των αναγκών του gourmet Bill & Coo Restaurant. «Το μποστάνι είναι ένας ζωντανός οργανισμός» εξηγεί ο σεφ. «Η παραγωγική διαδικασία έχει να κάνει με τη φύση κι εμείς δεν μπορούμε ούτε να τη διακόψουμε ούτε να την εκβιάσουμε. Το δύσκολο σε ένα μποστάνι είναι η διαχείρισή του. Πρέπει να ξέρεις να διαχειρίζεσαι την παραγωγή, ώστε να σου δίνει προϊόντα με το ρυθμό που χρειάζεσαι, αλλά και πάλι στο μεγαλύτερο βαθμό εξαρτάται από τη φύση, από τα καιρικά φαινόμενα, την υγρασία, τη ζεστι. Εγώ οφέλω να γίνομαι δημιουργικός στα πιάτα μου ανάλογα με το τι μου δίνει το μποστάνι την κάθε εποχή και την κάθε μέρα. Η ζωή ενός farm restaurant είναι άρροντα δεμένη με τη φάρμα του. Το σίγουρο είναι ότι τα προϊόντα αυτά με την ποιότητα αυτή δεν αγοράζονται, μόνο καλλιεργούνται. Το μποστάνι ή η φάρμα και οι δυσκολίες τους είναι το τίμημα της μοναδικότητας για ένα εστιατόριο». Πάντως, όπως μας είπε ο σεφ, πολλές φορές που υπάρχει πληθώρα κάποιων υλικών αυτά αξιοποιούνται σε όλο το ξενοδοχείο σε κάθε μορφή. Από το δυόσμο στο μοχτό μέχρι τα τοματίνια στη σαλάτα και από το χυμό μέχρι τη μαρμελάδα στο πρωινό, όλα μπορεί κατά καιρούς να είναι από τη φάρμα.

bill-coo-hotel.com

GOURMET
ΠΙΑΤΑ ΜΕ
ΠΡΩΤΕΣ
ΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΟ
ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΚΑΙ
ΤΗ ΦΑΡΜΑ



ΛΑΒΡΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ: ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΑΡΑΜΑ: •200 γρ. ψωμί μουλιασμένο σε νερό και καλά στραγγισμένο •120 γρ. χυμός λεμόνι •90 γρ. λευκός ταραμάς •90 γρ. ξερό κρεμμύδι •1 lt πλιέλαιο •Αλάτι και πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ: •2 λαβράκια (600 γρ.) •200 γρ. γαριδάκι γόνος χωρίς κεφάλι •50 γρ. σιμιγδάλι ψιλό •100 γρ. κρήταμο μπλανσαρισμένο •1 ντομάτα (μόνο τη σάρκα) κομμένη σε καρέ •Φλούδα ενός λεμονιού μπλανσαρισμένη •50 γρ. ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φιλετάρουμε τα ψάρια, τα χαράζουμε στη μέση και τα διπλώνουμε. Τα τοποθετούμε σε κρύο τηγάνι από την πλευρά της πέτσας με αλάτι και λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε. Φτιάχνουμε τον ταραμά χτυπώντας όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να γίνουν μια βελούδινη κρέμα. Βάζουμε μια μεγάλη «μπίλια» από ταραμά στο κέντρο του πιάτου και πιέζουμε με τον πάτο μιας μικρής κατσαρόλας για να δώσουμε σχήμα. Πλανάρουμε το γαριδάκι στο σιμιγδάλι και το τηγανίζουμε είτε σε φριτέζα είτε σε τηγάνι με πλιέλαιο. Φτιάχνουμε μια σαλάτα με κρήταμο, καρέ ντομάτας, καρέ λεμονιού, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Τοποθετούμε το ψάρι στο πιάτο, από πάνω τη σαλάτα με κρήταμο και πάνω από τη σαλάτα τις γαρίδες γόνο.