

pandeβrani

Delicious Ideas

φάρμα Μπράλου (μέρος β'): «Το κάνω γιατί μ' αρέσει»



Η ουσία βρίσκεται συχνά πίσω από τις κουϊντες, στα παρασκήνια και σε όσα δεν αποκαλύπτονται αμέσως στο θεατή, γι' αυτό και είναι μαγικά. Συνέχεια του άρθρου μας περί της σούπερ Φάρμας του Μπράλου (δείτε το α' μέρος εδώ) και το πρόσωπο πίσω από το εγχείρημα.

Να ξέρεις την ιστορία και τον άνθρωπο πίσω απ' τα πράγματα που δημιουργεί με μεράκι, είναι εξίσου ενδιαφέρον με το να γνωρίζεις τί είναι αυτό που τρως, από πού προέρχεται και πώς ακριβώς φτάνει στο τραπέζι σου. Και γιατί είναι νόστιμο και θρεπτικό, όταν είναι, αλλά και γιατί μπορεί να είναι μια καλή ή όχι επιλογή.

ΠΩΣ και ΓΙΑΤΙ: «Το κάνω γιατί μ' αρέσει»

Η σχέση του Δάμη Πειθή με τη ζωή της φάρμας ξεκίνησε στο Λονδίνο, όπου έμενε για 27 χρόνια, ασχολούμενος με shipping και επιχειρήσεις. Αφορμή ήταν το γνωστό στο Ηνωμένο Βασίλειο σπορ του κυνηγιού (πάπιας, φασιανού, πέρδικας κ.ο.κ.). Το κυνήγι λοιπόν, τον έκανε πρώτα-πρώτα να επισκέπτεται συχνά την αγγλική εξοχή και τις φάρμες της: «Μού έκανε καλό η επαφή με την εγγλέζικη φύση», λέει ήρεμα. Μετά, αφήνοντας για τα υπόλοιπα να δράσουν η γοητεία της φύσης και η έλξη που άσκησε πάνω του η ηρεμία του χρόνου που δεν ορίζεται αποκλειστικά από meetings, στρες και αεροπορικά μίλια, τον οδήγησε στην απόφαση να αλλάξει τη ζωή του, να αφήσει το Λονδίνο και να επιστρέψει το 2004 στην

Ελλάδα. «Από το 2004 ως το 2009 ζωγράφισα. Το 2008 αγόρασα κτήματα στο Μπράλο και ξεκίνησα τη φάρμα».

Την πρώτη φορά που βρεθήκαμε, την ώρα που έφευγε, μια Παρασκευή πριν τρεις εβδομάδες στην Αθήνα, είχε πει «τώρα θέλω να φύγω, να πάω στα ζώα μου, στη φάρμα» και μού είχε κάνει εντύπωση. Μαθαίνοντας το στόρι, η απορία γίνεται μεγαλύτερη: Πόση σχέση μπορεί να έχει κάποιος που ασχολείται με το shirring, με την αγροτική ζωή; Ίσως ελάχιστη πριν, μεγάλη όμως, όπως φαίνεται στη συνέχεια. «Είχα δει πολλές φάρμες στην Αγγλία και όσα παρατηρούσα, τα θυμάμαι. Έπειτα, διάβασα και δοκίμασα» μάς λέει. Η εξέλιξη μέσα στα τέσσερα χρόνια δεν είχε καμία βιασύνη για ανάπτυξη. Ούτε τώρα έχει. «Το κάνω γιατί μ' αρέσει» δηλώνει. Τόσο απλά...

Η παραγωγή είναι αρκετή χωρίς να είναι τεράστια και όλα τα στάδια ελέγχονται για την ποιότητά τους. Ο Δάμης είναι κάθετα αντίθετος σε όλες τις μεταλλαγμένες τροφές που δίνονται κατά κόρον στα ζώα και ειδικά στην –εξαιρετικά διαδεδομένη– φτηνή σόγια που τα κάνει να ‘φουσκώνουν’ γρήγορα για να αποδώσουν περισσότερο κρέας. Το κόστος για να εκτρέφονται σωστά τα ζώα είναι υψηλό. Ωστόσο, αυτό γίνεται από άποψη και γιατί η τροφή του ζώου και το πώς μεγαλώνει μέχρι να σαφτεί είναι σημαντικά θέματα για το κρέας του. Κάποια στρέμματα προστέθηκαν στη φάρμα και άρχισαν να καλλιεργούνται με σιτάρι, κριθάρι, τριφύλλι κ.λπ. για να προσφέρουν τροφή στα ζώα, τα οποία βόσκουν ελεύθερα.



Στον Καβράκο, καθώς η ομήγυρης επιδίδεται σε παπάρια τηγανητής πατάτας μέσα στους κρόκους των φρεσκότατων αβγών, μού λέει: «Είναι μύθος το πορτοκαλί αβγό! Δεν καταλαβαίνω ακριβώς -και μάλλον φαίνεται-, αφού δεν γνώριζα τον συγκεκριμένο μύθο. «Να το γράψεις, πιστεύεται ότι ο πορτοκαλί κρόκος δείχνει το καλό αβγό. Αλλά είναι λάθος, γιατί η κότα μπορεί να είναι ταϊσμένη με καροτίνη» διευκρινίζει – σκέφτομαι τα αντιληπτά και την κόρη μου: μια εποχή έτρωγε πολλά καρότα, οι παλάμες της είχαν πορτοκαλίσει και χρειάστηκε η παιδιάτρος για να συνδέσει το χρώμα στα χέρια της με το λαχανικό. Το λέω.

Πόσα ξέρουμε τελικά για όσα καταναλώνουμε; Και πόσα είμαστε διατεθειμένοι να μάθουμε και να αλλάξουμε; Οι μεγαλύτεροι επιμένουν πως όσα τρώμε σήμερα είναι άνοστα και σίγουρα πολύ διαφορετικά από παλιότερα. Ακόμη κι αν αυτό δεν σκοντάφτει στην άκρατη εξοικείωσή μας με τις γλυκές γεύσεις και ένα είδος εξάρτησης από αυτές ή στο συναίσθημα που φωλεύει ακούσια στις γευστικές μας εμπειρίες, θα πρέπει να δεχτούμε ότι όσα μάς τρέφουν αναπτύσσονται όλο και πιο γρήγορα. Στην εμπορική εντατική αναπαραγωγή κρέατος, το κοτόπουλο γίνεται σε έξι εβδομάδες περί τα 2 κιλά και εκεί η ζωή του τελειώνει. Την έβδομη αν δεν έχει ήδη μαγειρευτεί, μετατρέπεται σε πρώτη ύλη για κάτι άλλο. Οι νεότεροι ψαχνόμαστε στα ακριβότερα βιολογικά, φυτεύουμε ντομάτες αντί για καμέλιες στα μπαλκόνια και προτιμάμε τα ασχημούτσικα μήλα απ' τα κλωνοποιημένα. Οι πρώτες ύλες που έρχονται από κάποιο χωριό της ελληνικής επαρχίας απευθείας στο τραπέζι της πόλης δεν είναι άγνωστη πρακτική για πολλούς. Η αναζήτηση του αγνότερου, τάση που βρίσκει αυξανόμενη απήχηση στον θεωρούμενο πολιτισμένο κόσμο έχει δώσει την ευκαιρία να ξεκινήσουν εναλλακτικοί τρόποι παραγωγής, ηπιότεροι και φιλικόι στο καταταλαιπωρημένο μας περιβάλλον. Οι μικρές φάρμες μειώνουν τους κρικούς της αλυσιδής που συνδέει τον παραγωγό με τον καταναλωτή, ολοένα συχνότερα δε, αυτά τα δύο άκρα αποκτούν απευθείας σχέση. Λιγότεροι μεσάζοντες σημαίνει επίσης ότι η ακριβότερη στην πηγή της παραγωγή καλύτερης ποιότητας προϊόντων δεν φτάνει απαραίτητα πολύ (ίσως και καθόλου) ακριβότερη στον καταναλωτή.

Εγχειρήματα τέτοιου είδους γίνονται από ανθρώπους που αγαπάνε αυτό που επιλέγουν να κάνουν και γι' αυτό το κάνουν συνειδητά καλά και με την ψυχή τους ολόκληρη. Είναι εναλλακτικής αντίληψης οι ίδιοι και επιπλέον, επειδή έχουν δει πολλές πλευρές της ζωής, έχουν τα κότσια να τολμούν τις αλλαγές και τις δοκιμές έξω από την πεπατημένη, όταν μπορούν. «Η ζωγραφική μ' έσωσε, μ' έκανε να γίνω καλός άνθρωπος εκτός από 'κακός' επιχειρηματίας» λέει ο Δάμης. Αδιόρατος ο αυτοσαρκασμός, σου ξεφεύγει γιατί

την ίδια στιγμή κοιτάζει τα ζώα σαν να κοιτάζει τα παιδιά του και μιλάει σε τόνο χαμηλό και τόσο ουδέτερο που μια εντελώς φυσική εσωστρέφεια θα μπορούσε να εκληφθεί οριακά φλεγματική. «Ό,τι σε κάνει να ασχολείσαι με το συναίσθημα και τα χέρια σου, σε κάνει να βγάλεις αυτό που είσαι, την ψυχή σου. Στις μπίζνες δεν υπάρχει ψυχή» συμπληρώνει και νομίζει πως οι επιχειρήσεις είναι ένα παλιό θέμα που πια δεν τον αφορά. Αλλά δεν είναι έτσι. Η φάρμα Μπράλου που δείχνει να την αισθάνεται χόμπι είναι επίσης μια επιχείρηση με πολύ μέλλον, αφού κάθε σεζόν κάτι καινούργιο ξεκινάει και προστίθεται στις δραστηριότητες, με την ίδια έγνοια για ποιότητα.

Ο Δάμης μαγειρεύει και οι γνώσεις του ως καλοφαγά αναλυτή μάλλον δεν φαίνονται ευκαταφρόνητες. Αν στα χαρακτηριστικά αυτά προσθέσει κανείς τις εμπειρίες του κοσμοπολίτη, αφού μιλάμε για κάποιον που έχει ταξιδέψει αρκετά για να κουραστεί, καταλαβαίνεις πως στο ψάξιμό του η αγνή πρώτη ύλη είναι μόνον το ξεκίνημα, αφού έτσι κι αλλιώς το είδος της προσδιορίζει καταρχήν την τελική ποιότητα του φαγητού. Η αναζήτηση όμως, εκτείνεται μέχρι την ικανοποίηση του γκουρμέ, κι εδώ μπορεί να υπάρχουν επιλογές για τα όρια αλλά όχι τέλος. Αναπόφευκτα μια τέτοια διάσταση δική του, δεν μπορεί παρά να επηρεάσει και την κατεύθυνση που αφορά στο επιχειρηματικό μέλλον της φάρμας Μπράλου. «Το πόσο αλάτι θα ρίξεις στο φαί σου είναι η ψυχή σου τη συγκεκριμένη στιγμή. Αύριο είναι άλλο αλάτι», λέει, περιγράφοντας την αλήθεια που κρίνει το μέγεθος της διαθεσιμότητας και της ανάμιξής μας σε ό,τι ασχολούμαστε. Ή αλλιώς, πόση αγάπη βάζουμε σε ό,τι κάνουμε.

Κοινή η πεποίθηση, προφανώς. Γι' αυτό και η συνεργασία. Ελπίζουμε δε, πως στο μέλλον το δικό μας και το δικό σας και όλων, θα υπάρχουν περισσότερα τέτοια εγχειρήματα που να αναβαθμίζουν ουσιαστικά ό,τι μας τρέφει, ξανακάνοντας αυτονόητη την ποιότητα στο φαγητό μας.



Φάρμα Μπράλου – Παραλείπουμε και λίγα από όσα ακόμη είδαμε και δοκιμάσαμε στην επίσκεψή μας –περισσότερα επιμέρους στις συνταγές που θα ακολουθήσουν.

1. Εκτός από τα ζώα και τα πουλερικά που εκτρέφονται στη φάρμα, καλλιεργούνται επίσης λαχανικά και όσπρια. Πολλά οπωροφόρα δένδρα κι ελιές έχουν φυτευτεί και η παραγωγή της ήδη περιλαμβάνει φρούτα, ελαιόλαδο, αρωματικά και βότανα. Περισσότερα δείτε στο site της εδώ και για ερωτήσεις και όποια επικοινωνία τα τηλέφωνα είναι 6932 201047 και 210 6770743.
2. Τα κρέατα της φάρμας Μπράλου παραγγέλνονται τηλεφωνικά ή μέσω site. Η παράδοση γίνεται σπίτι σας, τα κρεατικά παραδίδονται αεροστεγώς συσκευασμένα και η πληρωμή γίνεται με την παραλαβή.
3. Η φάρμα βρίσκεται σε υψόμετρο 650 μέτρων και είναι ωραίος προορισμός για εκδρομή. Ειδικά αν η απόδραση γίνει σε ηλιόλουστη μέρα. Αν το κάνετε, ωστόσο, έχετε υπόψη ότι είναι πολύ πιθανό βραδιάζοντας να συναντήσετε αρκετή ομίχλη, που μειώνει εξαιρετικά την ορατότητα κατά την οδήγηση και απαιτεί αυξημένη προσοχή. Αν το φοβάστε, προτιμήστε να φύγετε νωρίτερα.
4. Εννοείται πως η επίσκεψή μας είχε και ευτράπελα και γέλιο. Μερικά από αυτά φαίνονται στις φωτο, που είναι κανονικές, τραβηγμένες από τον Greekadman που κυριολεκτικά έπιασε κάποιες απίθανες στιγμές! Όχι, δεν είναι photoshop.
5. Αν επίσης σάς δημιουργηθεί η απορία για το αν τρώμαξαν μαζί μας (ή εξαιτίας μας) τα ζώα, η απάντηση τείνει στο ναι. Παρότι, κάτι τέτοιο ασφαλώς δεν ήταν ο στόχος μας.

taverna Kavrakos, Brallos

6. Η ταβέρνα Καβράκος μαγειρεύει με κρέατα της φάρμας Μπράλου. Δοκιμάσαμε εκεί από τα χέρια του Κώστα Κοπελιά ωραία σούπα με ψιλοκομμένο μοσχάρι (σαν διασκευή της harrira με κρέας), νεωτερική

φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα δυόσμου, εντυπωσιακό μιλφέιγ με πλιγούρι και brunoise λαχανικών, μπιφτέκι γεμιστό και σουκώτι με θυμάρι (αυτό άτονο και αισθητά περισσότερο ψημένο απ' όσο χρειαζόταν, ίσως και εκ παραδρομής λόγω της γευστικής προσέγγισης των ντόπιων). Φάγαμε επίσης, ωραιότερες τραγανές τηγανητές πατάτες και μας κέρασαν γιαούρτι (της φάρμας μας!) με μέλι και καρύδια, λικέρ καρύδι και βύσσινο και φρέσκα κατακόκκινα κούμαρα. Όλα τα πιάτα ήταν προσεγμένα, με φρέσκα υλικά και φροντισμένη εμφάνιση. Θα ήθελα ωστόσο καλοπροαίρετα να σημειώσω, πως θα άξιζε να ψαχτούν και να ενταχθούν στο μενού τα τοπικά υλικά, όπως και να υπάρχουν καλομαγειρεμένα και ωραία σερβιρισμένα πιάτα με έμπνευση και απευθείας ανταπόκριση στην τοπική κουζίνα.

Argyriou winery and Despina

7. Διανυκτερεύσαμε στον ωραιότερο ξενώνα του οινοπαραγωγού Αργυρίου, στο Πολύδροσο (πρώην Σουβάλα), μισή ώρα απόσταση απ' τον Μπράλο και μερικά χιλιόμετρα απ' την Φτερόλακα, απ' όπου και οι αντίστοιχες φωτό. Εξαιρετική η φιλοξενία, συνδυασμένη με δοκιμή κρασιών του οινοποιείου. Λευκά: ελαφρά φρουτώδης Ερωχός από τις ποικιλίες Ασπρούδι, Μαλαγουζιά και Sauvignon Blanc. Μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc, ελαφρά περασμένο σε βαρέλι (για 3μηνο), με ζωντανό άρωμα. Από τα κόκκινα, ωραίο και με χαρακτήρα το Cabernet, με γεμάτο σώμα, χρώμα βαθυκόκκινο και ενδιαφέρουσα μύτη. Ευγενέστετες και φιλικότεστες οι οικοδέσποινες, μαμά και κόρη: Γλυκύτεστε Φανή και Δέσποινα, σάς ευχαριστούμε!

8. Σουβάλα by (late) night. Φυσικά υπάρχει και αυτή η option. Αν κάνετε την εκδρομή, δεν θα πλήξετε. Ακούσαμε ελληνική μουσική που δεν την ξέραμε και το ξενοχτήσαμε. Συμπέρασμα: πάντα μαθαίνεις!

9. Ερώτηση: θα το ξανακάνουμε? Φυσικά. Άλλωστε δεν σάς τα είπαμε όλα ακόμη για τη φάρμα Μπράλου.

.....

randespani

Delicious Ideas

φάρμα Μπράλου: ένα χρόνο μετά (μέρος γ')



Τέτοια εποχή πέρασε η φάρμα Μπράλου έκανε στο randespani επικοινωνιακή προεπιμέλεια. Είχαμε επισκεφθεί τη μαγική ημερία του τόπου στη Φθιώτιδα, την είχαμε περπατήσει και βρεθείτε τετ-α-τετ με τα ζώα -στην κυριολεξία- είχαμε μιλήσει με τον εναλλακτικό (και τελειομανή) ιδιοκτήτη Δάμη Πειθή για τα πριν, τα τότε και μετά, τα κίνητρα, την ιδέα, τις καθοριστικές αλλαγές, τον κόσμο και τις γεύσεις και την αντίληψη να υλοποιείσ συμμαχικά σχέδια με τη φύση: γράψαμε στη συνέχεια για τον τρόπο του διαφορετικού αγροτο-κτηνοτροφικού επιχειρείν και για την άποψη να επενδύει στην ουσία της ποιότητας της πρώτης ύλης. Στο διάστημα που ακολούθησε, δοκιμάσαμε ξανά και ξανά και ξανά στην πράξη τα προϊόντα, μαγειρέψαμε μ' αυτά απλά φαγητά και σύνθετα, ακόμη και ασυνήθιστα για τα οικιακά κυβικά (βλ. μοσχαροκεφαλή), και μεταφέραμε την γευστική εμπειρία σε λέξεις και συνταγές.

Ένα χρόνο μετά, η φάρμα Μπράλου ζωγραφίζει παλιά και νέα καταλύματα στο χώρο, διευρύνει τα προϊόντα και τις γκουρμέ συνεργασίες της με επαγγελματίες, την ανακαλύπτει ο ειδικός τύπος και η εξαιρετική της ποιότητα εκτιμάται από όλο και περισσότερους καταναλωτές.

Στην εποχή που η πολιτική παραγαλίζει τα περί ανάπτυξης ως πολυπόθητο ζητούμενο την ώρα που η επιχειρηματικότητα αποτρέπεται με κάθε τρόπο όταν απλώς δεν τιμωρείται, ένα τέτοιο εγχείρημα αξιοποιεί παραγωγικά την κοιμωμένη ωραία ύπαιθρο, ενισχύει την ποιοτική αγορά της πόλης και προχωράει χωρίς βιασύνη και συμβιβασμούς: έχει ανθρώπινες διαστάσεις, πάθος για ό,τι κάνει, συνέπεια, σύγχρονη επικοινωνία και πολλή-πολλή δουλειά. Η ανάπτυξη έχει όραμα και αρχές. Έχει την τύχη να μην στηρίζεται στο πελατειακό κράτος, σε δανεισμό ή επιδοτήσεις. Είναι συγκροτημένη και ελέγχεται σε κάθε στάδιο. Ο Δάμης δεν αφήνει το παραμικρό στην τύχη και στους άλλους μέχρι να είναι απολύτως σίγουρος για το αποτέλεσμα. Αν τα αρχικά δεδομένα της ιδέας μπορούσαν και να θεωρηθούν αυτονόητα για τη νεότερη νοοτροπία ενός μικρού κομματιού επιχειρείν -σε μικρά συνήθως πρότζεκτ-, αυτά τα στοιχεία, επιβεβαιωμένα στο χρόνο που πέρασε, καθορίζουν έναν ειδικό χαρακτήρα και την επιχειρηματική αισθητική.



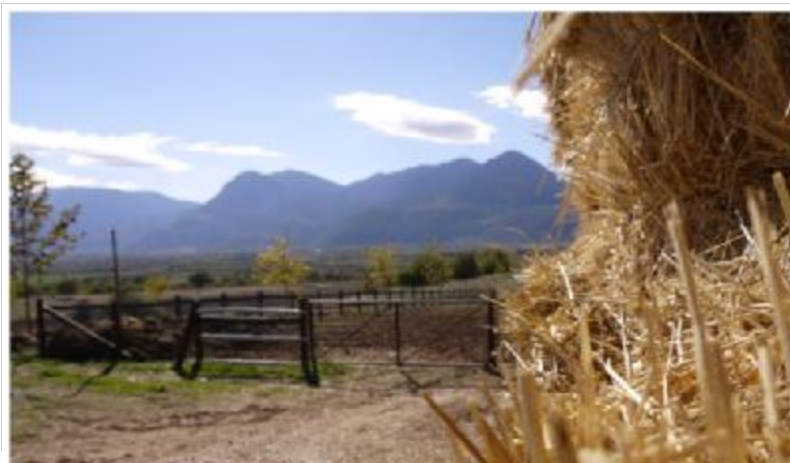


Πρόσφατα, σε μέρα χαρά θεού, καθημερινή και λόγω μιας αίσθησης σκασιαρχείου αναβαθμισμένη σε κάτι μεταξύ Σ/Κ και μονοήμερης, έγινε η καινούργια επίσκεψη στο Μπράλο. Παραλίγο με κεράκι γενεθλίων -οσονούπω κλείνει χρόνο η ωραία συνεργασία του randesraní με τη φάρμα. «Πρέπει νάρθεις να τη δεις πως έχει μεγαλώσει» είχε πει κάμποσες φορές ο Δάμης (κι είναι αλήθεια, ήμουν η μόνη που ο δρόμος δεν έβγαλε εκεί στο δωδεκάμηνο).

Σ' αυτό το διάστημα πολλά έχουν προχωρήσει και εξελιχτεί: Ένα πάντρεμα με το Base Grill των αδελφών Λιακών (όπου κάναμε τους κουμπάρους), θεωρώντας πως από ένα μέρος που στηρίζει τη φήμη του στο κρέας, δεν μπορεί να λείπει η εξαιρετική ποιότητα κρέατος της φάρμας Μπράλου. Συνεργασίες με κάποια από τα καλύτερα και βραβευμένα εστιατόρια της Αθήνας αλλά και με ιδιαίτερα δημοφιλή, που το μενού τους υπογράφουν μερικοί από τους πλέον δημιουργικούς σεφ: Funky Gourmet από τους Γεωργιάνα Χειλιαδάκη και Νίκο Ρούσσο, Αλάτσι από τον Περικλή Κοσκινά, Cucina Rovera από τον Κλεομένη Ζουρνατζή, Kool Life από τον Λευτέρη Λαζάρου, Vazene από τον Άρη Βαζενέ, Καβράκος από τον Κώστα Κοπελιά. Η ποιότητα βγάζει θαύματα νοστιμιάς στα χέρια τους. Άφιξη και εκτροφή στο εξής των Black Angus και Charolais –με τις Limousin, τις Aubrac και τις Holstein η φάρμα διαθέτει 5 εξαιρετικές ράτσες βοοειδών. Μετατροπή ενός παλιού κρεοπωλείου σε βάση για το σίτεμα των κρεάτων, τη διακίνηση περισσότερων προϊόντων και την οργάνωση – διανομή παραγγελιών. Καινούργια προϊόντα ανάμεσα στα οποία η εκπληκτική bresaola, η cora, τα λουκάνικα αρωματισμένα με βότανα, άλευρα, όσπρια, τυριά διάφορα κλπ. Events με μαγειρέματα, δημοσιεύσεις στον ιντερνετικό και μη τύπο επί του φαγητού και σε blogs. Συνεντεύξεις, παρουσιάσεις και η αποδοχή από μεγαλύτερο αγοραστικό κοινό.



Μαθαίνεις για κάθε νέο βήμα και δεν μπορεί παρά να χαιρέσαι για την πρόοδο μιας επιχειρηματικής κίνησης που λειτουργεί με τις απαραίτητες αρχές αγαπημένου χόμπι και δεν εννοεί ότι θα προωθήσει στην αγορά στιδήποτε λιγότερο από το άκρως ποιοτικό. Μαγειρεύοντας ένα χρόνο σχεδόν με πρώτες ύλες της φάρμας Μπράλου, ούτε μια φορά δεν παραλάβαμε κάτι που παράπεσε σε φροντίδα ή ως κρέας απαίτησε ειδική προσπάθεια επειδή ήταν λιγότερο των προσδοκιών, πράγμα που κάλλιστα θα μπορούσε να συμβεί και με τον χασάπη που γνωρίζουμε και μας γνωρίζει. Τουναντίον, αρκετές φορές παίξαμε επιπλέον με τις συνταγές και τα αρώματα έχοντας κατά νου την ποικιλία της μαγειρικής προσέγγισης του *randesrani* και ότι οι 100.000+ αναγνώστες το μήνα δεν θα έχουν απαραίτητα στον πάγκο της κουζίνας τους ένα κομμάτι από στεμμένο μοσχάρι της φάρμας ούτε ένα καλαμποκοταίσιμένο κοτόπουλο, το οποίο θα αναδεικνύονταν γευστικά και μόνο με ένα απλό ψήσιμο στο φούρνο.





Ο τοπικός ήλιος επιβραβεύει την επιλογή της μέρας για επίσκεψη. Με το χορτάρι ακόμα πράσινο, το φθινόπωρο περνάει για άνοιξη. Ένα αεράκι έχει τραβήξει κάτι λίγα σύννεφα πίσω απ' τα βουνά στα δυτικά κι έχει τυλίξει μια τεράστια σημαία της φάρμας με το κότατζ στην ουρά ενός κίτρινου πετεινού και γύρω από ένα καινούργιο σύστημα ξύλινων δοκών. Ο καμαρωτός κόκορας κάθεται σαν στολισμένος Άγγλος δικαστής στην εσωτερική πύλη εισόδου και ισορροπεί τόσο σοβαρά πάνω στην ταμπέλα 'welcome', που δείχνει ιδιότροπος.





Η περιφραξη έχει επεκταθεί, η κάτοψη της φάρμας αποτυπώνει τις αλλαγές. Τα καταλύματα είναι διπλάσια και όλα γεμάτα με ζώα, οι εργασίες που γίνονται εδώ κι εκεί εμφανείς. Άλογα και πόνυ προϋπαντίζουν τον επισκέπτη μερικές δεκάδες μέτρα νωρίτερα, έχοντας παραχωρήσει το στάβλο τους στις αγελάδες Aubrac, που με τη σειρά τους ευχαριστούνται τη σκαμμένη γη πριν ολοκληρωθεί ως ιδιωτική πίσина για τους καθ' οδόν βούβαλους. Οι ράτσες των βοοειδών με τους αριθμητικά πιο πολλούς εκπροσώπους τους έχουν μοιραστεί πλέον διαγωνίως στα άκρα της φάρμας, σαν πολιτικές: τα αφιχθέντα Charolais είναι διαθέσιμα να φλερτάρουν με την κάτω πτέρυγα των γυαλιστερών και εξαιρετικά κοινωνικών Black Angus, που μάλλον τους αρέσει το κλικ της μηχανής, η μουσούδα τους κολλάει στο φακό και νετάρισμα γιοκ. Όλες οι εγκαταστάσεις έχουν σημαντικά αυξηθεί και τελειοποιηθεί, πράγμα που φαίνεται παντού, από τις μερικώς κόκκινες στέγες ως τις κεφάτες λεπτομέρειες στις ζωγραφισμένες στο χέρι ταμπέλες κάθε χώρου. Η επένδυση της επένδυσης. Όταν αγαπάς αυτό που κάνεις, θέλεις να είναι καλύτερο, λειτουργικό και ωραιότερο. «Το κέρδος που βγαίνει είναι μόνο ένα μέρος των χρημάτων που συνεχίζουν να επενδύονται στη φάρμα» είχε αναφέρει σε συζήτησή μας ο Δάμης.



Μια σειρά από γουρουνομαμάδες, περιορισμένες στην προσωπική τους κοτίδα σαν να βρίσκονται οι ίδιες

στην επιφάνεια του και, θηλάζουν τα μωρά τους που κινούνται ελεύθερα γύρω τους χωρίς να τα πιάνει. Τα μεγαλύτερα έχουν μήκος δυο σπιθαμές, διαθέτουν την περιέργεια μιας εβδομαδιαίας κι ο φωτογραφικός φακός τα τραβάει. Άνθρωποι οι ευρήχαρες σινθήκες στα υπόλοιπα ζώα (κατσίκια, πρόβατα, ελάφια κλπ) και πτηνά. Κότες και κοκόρια απολαμβάνουν την πολύχρωμη διαφορετικότητά τους στο μάξιμουμ της στεγασμένης άνεσης. Παραδίπλα γαλοπούλες, φραγκόκοτες, φασιανοί, πέρδικες, όλα τα πουλερικά σε χωριστούς κοπώνες κι απέναντί τους στη λίμνη οι πάπιες με τις χήνες και τα παπόχρηνα. Όσοι κυκλοφορούν στη φάρμα ξέρουν τι κάνουν. Οι άνθρωποι εργάζονται, οι σκύλοι είναι φύλακες. Το ωράριο και των δυο ομάδων καθορίζεται απ' το φως της μέρας. Ηλεκτρικό ρεύμα η φάρμα απέκτησε πρόσφατα, η λαμπρή ΔΕΗ των συνεχών αυξήσεων χρειάστηκε κάποια χρόνια για να μεταφέρει μερικά κατοστάρια μέτρα το ελληνικό φως. Ανάσταση. Ένας άλλος κύκλος εργασιών άρχεται μ' αυτό. Κάποιοι υπολογίζουν τη διαδρομή που θα ακολουθήσει στο εσωτερικό της φάρμας η ηλεκτροδότηση. Συνεννοήσεις για το που και πως. Το κινητό του Δάμη χτυπάει κάθε δυο λεπτά, υπενθυμίζει ότι αν και ηλιόλουστη, η μέρα είναι εργάσιμη.



Μεσημέρι αργά σ' ένα τραπέζι απ' τα έξω, στον Καβράκο. Συζήτηση πάνω από ένα τεράστιο μπιφτέκι, φάβα, και σαλάτα. Δηλώνω εντυπωσιασμένη με τα έργα και την εξέλιξη του χώρου ένα χρόνο μετά και μαθαίνω πως υπάρχει νέο πλάνο για την ανέγερση κτίσματος όπου θα μπορούν να μένουν στο μέλλον οι επισκέπτες. Η φάρμα θα είναι μια αγροτουριστική μονάδα, όπως αυτές που συναντάμε στην ενδοχώρα της Τσοκάνης και σε μεγάλο μέρος της Ιταλίας. Τα κυπαρίσσια άλλωστε, ιδωμένα από ψηλά να ξεπετάγονται απ' το οροπέδιο του Μπράλου, μόνο συνηγορούν σε μια τέτοια αναλογία.

Αλλά δεν είναι μόνον αυτό. Όταν το αντικείμενο μιας συνεργασίας είναι το φαγητό και η γεύση, όταν τα στάνταρντ δεν αντιφάσκουν και η επικοινωνία γίνεται απρόσκοπτα χωρίς φανφάρες, μια σχέση αναπτύσσεται παραπάνω. Και μερικές φορές διευρύνεται όπως συχνά συμβαίνει με τα άτομα που κάθονται τρώγοντας στο ίδιο τραπέζι κι ενώ το γεύμα τελειώνει, κάποια σχέδια γίνονται κοινά και οι ιδέες που έχουν πέσει στο τραπέζι αποκτούν δημιουργική ορμή και φόρα για να κάνουν στην άκρη τις δυσκολίες της εποχής. Τα κοινά δεδομένα και η διάθεση να βγει το αδιαπραγμάτευτα καλύτερο γίνονται η αλλοτινή δυνατή χειραψία που επισφραγίζει την απόφαση.

Κάπως έτσι προέκυψε και το 'randespani at home': η νέα δραστηριότητα του randespani και της φάρμας Μπράλου, που θα φέρνει στο σπίτι σας τις συνταγές μας μαγειρεμένες όπως τις ξέρετε στο blog, με άψογης ποιότητας υλικά και με τα εξαιρετικά προϊόντα της φάρμας Μπράλου, σε απόλυτα λογικές τιμές (που εννοείται αλλά το γράφω για να υπογραμμιστεί). Το απολαυστικό παιχνίδι της γεύσης στον μονόδρομο της αξιόπιστης εκδοχής μπαίνει σε λίγο από την εικονική στην πραγματική καθημερινότητα με την κοινή πρακτική να γίνονται όλα μόνο με βάση την ποιότητα και τον καλύτερο τρόπο. Γι' αυτό όμως, θα πούμε περισσότερα σύντομα.





Έτσι όπως αρχίζει να δύει ο ήλιος εδώ στο Μπράλο σκέφτομαι ότι υπάρχουν εκείνοι που τους βγάζεις το καπέλο για τις επιδόσεις τους σε έναν χώρο κι οι άλλοι που σέβασαι κι εκτιμάς ανεξαρτήτως δουλειάς και (εφήμερου ή μη) status. Σε κάθε δεύτερη περίπτωση χαίρεσαι όταν συνεισφέρεις σε ό,τι κάνουν, πόσω μάλλον όταν συνεργάζεσαι μαζί τους. Η εμπειρία σου μαθαίνει όσα είναι δυνατόν να μάθεις και ενίοτε να αναγνωρίζεις λάθη που ξανακάνεις. Αλλά είναι η προσωπική διάθεση απέναντι στα πράγματα που δίνει περιεχόμενο και αξία στην πείρα. Η πορεία και η πρόοδος σε ένα πλάνο που εξελίσσεται δεν είναι άμοιρες του χαρακτήρα όσων επιχειρούν. Το καλύτερο αποτέλεσμα στα σχέδια όπως και στα πιάτα ορίζει η μετρήσιμη επιβράβευση του κοινού που απευθύνεται και η απόλαυση των συνδαιτυμόνων αντίστοιχα. Το ίδιο το αποτέλεσμα όμως, έχει περισσότερο νόημα όταν όποια μέθοδος, ιδεολογία ή κοσμοαντίληψη το υποστηρίζει, δεν αρχίζει και τελειώνει στην κινητήρια φιλοδοξία ούτε τα κριτήρια μαγειρεύονται όπως νάναι κατά περίπτωση. Οι αντιξοότητες της εποχής ξαναδίνουν την κανονική σημασία στα εγχειρήματα που συντάσσονται με τις φυσικές και ανθρώπινες αξίες καθώς αναπτύσσονται. Η φάρμα Μπράλου είναι ένα τέτοιο παράδειγμα.