

## ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

## Η γοητεία της αναζήτησης των υλικών

ΑΘΗΝΑ 01/11/2013



Συνεχίζω με το sourcing των υλικών από εκεί που το άφησα την προηγούμενη εβδομάδα, μετά από μια επίσκεψη στην Φάρμα Μπράλου, στην Φθιώτιδα αλλά και ένα ξεχωριστό δείπνο στο Base Grill

Την Παρασκευή το πρωί ξεκινήσαμε, μαζί με τον Ντίνο Στεργίδη, να ανέβουμε στην Φάρμα Μπράλου (φωτογραφία). Λίγο πριν τη Λαμία, βγαίνουμε στην έξοδο για Μπράλο και λίγα –μαγευτικά- χιλιόμετρα μακρύτερα φτάνουμε σε ένα απίθανο μέρος, ένα οροπέδιο που αντικρίζει την Οίτη, την Γκιώνα, τα Βαρδούσια και τον Παρνασσό. Εκεί, σε 150 στρέμματα ιδιόκτητα και άλλα 200 νοικιασμένα, ο Δάμης Πειθής έστησε μια εντυπωσιακή φάρμα εγκαταλείποντας το Λονδίνο και τον κόσμο των επιχειρήσεων. Για όλα αυτά θα σας μιλήσω σε επόμενα άρθρα, κρατήστε όμως ένα γεγονός: εδώ γίνεται εκπληκτική δουλειά και παράγονται προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας!

Η πρώτη μου –συνειδητή- γευστική επαφή με την Φάρμα Μπράλου ήταν το γεμάτο γεύση κοτόπουλο που δοκίμασα στην υπέροχη κοτόσουπα του Περικλή Κοσκινά, στο Αλάτσι. Αμέσως μετά, μου μίλησαν για αυτή ο Σπύρος και ο Βαγγέλης Λιάκος του Base Grill, άλλωστε προμηθεύονται από εκεί ένα σωρό πράγματα. Με αφορμή την κουβέντα μας αυτή, είχαμε μια ακόμη εκτενέστερη (πρέπει να τελειώσαμε κατά τις 4 το πρωί!) καθισμένοι γύρω από το υπέροχο chef's table, στο Base Grill.

Εκεί, με βομβάρδισαν με πληροφορίες για την ιστορία τους, την φιλοσοφία τους, την εξαντλητική αναζήτηση που κάνουν ψάχνοντας τα υλικά που χρησιμοποιούν στο μαγαζί τους. Όλα αυτά βέβαια δοκιμάζοντας διάφορα πράγματα πριν καταλήξουμε στο κρέας, αλλά και μια απίστευτη συλλογή τυριών που έχουν. Μαζί με όλα αυτά ήπιαμε και εξαιρετικά κρασιά από την –επιτέλους- νέα λίστα τους που εγκαινιάζουν από μέρα σε μέρα!

Όμως το θέμα μου σήμερα δεν είναι το Base Grill, ούτε καν η Φάρμα Μπράλου. Είναι αυτό για το οποίο έχω γκρινιάξει επανειλημμένως: το sourcing των υλικών και το γεγονός πως επιτέλους φαίνεται ότι όλο και περισσότερα εστιατόρια και σεφ αρχίζουν να το εντάσσουν συστηματικά στην δουλειά τους. Βέβαια, από όσο είμαι σε θέση να γνωρίζω, κανείς δεν το κάνει – για την ώρα- πιο συστηματικά και πιο ολοκληρωτικά από τον Σπύρο και τον Βαγγέλη Λιάκο. Και η δουλειά τους αυτή πρέπει να αναδειχθεί!

Καταρχήν από τους ίδιους! Πρέπει ο κατάλογός τους, οι άνθρωποί τους, οι ίδιοι να μιλάνε για τους προμηθευτές και τα υλικά τους... να τους δίνουν ονοματεπώνυμο, να τους τραβήξουν έξω από την ανωνυμία. Έτσι, όχι μόνο θα προβάλλουν τη δουλειά τους –που στο κάτω-κάτω μου είναι αδιάφορο- αλλά θα εκπαιδεύσουν και τους πελάτες τους στην σημασία της πρώτης ύλης, θα δημιουργήσουν «μόδα» ώστε και άλλα εστιατόρια να τους μιμηθούν, θα δεσμεύσουν τους προμηθευτές τους στην ποιότητα αφού πλέον θα «υπογράφουν» και θα παίζουν με το όνομά τους και φυσικά θα αυτοδεσμευτούν και οι ίδιοι ονομάζοντας την προέλευση των υλικών τους.

Είναι μάλιστα ευτύχημα που όλη αυτή η δουλειά γίνεται από ένα τόσο πετυχημένο και –με την καλή έννοια- μαζικό εστιατόριο γιατί έτσι η διάδοση της ιδέας αυτής μπορεί να είναι πολύ ταχύτερη.

Για όλους αυτούς τους λόγους, η συστηματική αναζήτηση των πρώτων υλών και η επώνυμη παραγωγή τους έχει γίνει παγκόσμια τάση στα εστιατόρια... και για αυτούς τους λόγους έχει έρθει η ώρα να γίνει τάση και στην Ελλάδα!

**Πηγή: [www.fnI-guide.com](http://www.fnI-guide.com)**

**Γιάννης Πλατής ([yplatis@nooz.gr](mailto:yplatis@nooz.gr))**