

[gastronomos.gr](http://www.gastronomos.gr)

Σίτεμα όπως στην Αγγλία - Μαγαζιά | γαστρονόμος

{ 19.11.2015 Ρεπορτάζ ΝΙΚΟΛΕΤΑ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ Φωτογραφίες ΆΚΗΣ ΟΡΦΑΝΙΔΗΣ }

Εκλεκτές ράτσες ζώων, περίτεχνες κοπές, αργό σίτεμα. Οχι, δεν είμαστε στο εξωτερικό, αλλά στο κρεοπωλείο της Φάρμας Μπράλου στη Νέα Ερυθραία.

Λίγα λόγια για το μαγαζί Πριν από μερικά χρόνια ο «Γαστρονόμος» επισκέφθηκε, με την παραίνεση της αείμνηστης Εύης Βουτσινά, τη Φάρμα Μπράλου. Εκεί, σε εκτάσεις 350 στρεμμάτων εκτρέφονται διάφορα είδη ζώων εκλεκτών φυλών, σε συνθήκες που θα ζήλευαν πολλές μονάδες του εξωτερικού. Η επιστημοσύνη, το πείσμα και το μεράκι του ιδιοκτήτη, πρώην επιχειρηματία και νυν κτηνοτρόφου, Δάμη Πειθή, και τα εκλεκτά προϊόντα που παράγει έκαναν τη Φάρμα γνωστή στους κύκλους των Αθηναίων -και όχι μόνο- gourmands. Το ηλεκτρονικό τους κατάστημα λειτουργεί ήδη ενάμιση χρόνο, ενώ πριν από ένα χρόνο άνοιξε στη Νέα Ερυθραία το «φυσικό» κατάστημα-πρατήριο της Φάρμας. Είναι στελεχωμένο με σπεσιαλίστες στις περίτεχνες κοπές και στο πολυήμερο σίτεμα των κρεατικών. Τα ελεύθερης βοσκής ζώα έρχονται ολόκληρα απευθείας από το ιδιωτικό, πρότυπο σφαγείο στη Φθιώτιδα· η επεξεργασία τους γίνεται πίσω από ένα γυάλινο παραβάν, μπροστά στον πελάτη.



Τι βρίσκουμε στο κρεοπωλείο; Από βοοειδή ράτσας όπως Black Angus, Charolais, Limousin, μέχρι ελληνικό μαύρο χοίρο, κότες αλανιάρες, φασιανούς, πέρδικες αλλά και νεροβούβαλους από τους καινούργιους τους στάβλους στη Γραβιά. Οι κοπές ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα: θα βρούμε αρνίσιας κορόνες και μπριζόλες καρέ γαλλικής τεχνικής, θηριώδεις μπριζόλες «τόμαχοκ», αλλά και κοτόπουλο φουλ ξεκοκαλισμένο που διατηρεί το ακριβές σχήμα του. Το μοσχαρίσιο κρέας τους σιτεύει για 14 μέρες μετά τη σφαγή, όμως η ειδικότητά τους είναι το αργό

σίτεμα. Το πρώτο ψυγείο που συναντά κανείς στο χώρο περιέχει «μαύρα» κομμάτια κρέατος, που ωριμάζουν σε ειδικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, από 35 μέχρι 60 μέρες. Αποτέλεσμα; Κρέας τρυφερό, με εντυπωσιακή, συμπυκνωμένη νοστιμιιά. Η συρρίκνωση του κρέατος κατά το σίτεμα ανεβάζει τις τιμές ανά κιλό. Αγοράσαμε τις κλασικές σπαλομπριζόλες προς 14 ευρώ/κιλό και τις τριακονταήμερου σιτέματος 18 ευρώ/κιλό. Εξαιρετικής ποιότητας είναι επίσης τα δικά τους καπνιστά αλλαντικά, όπως ζαμπόν, λουκάνικα, παστράμι. Σε λίγες μέρες θα λειτουργήσει στο κρεοπωλείο ένας ειδικά διαμορφωμένος χώρος όπου θα μπορούμε να απολαύσουμε εδέσματα φτιαγμένα με υλικά της Φάρμας, με την επιμέλεια του σεφ Μιχάλη Νουρλόγλου.