

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ριγάνι 13/20

Ελλάδα στα όπα της!

Μια εξαιρετική ταβέρνα, που αξίζει με το παραπάνω την εκδρομή ως το Λουτράκι. Έτσι, για να ζηλεύει η Μύκονος...

Επίκεντρο διασκέδασης. Παρατηρώ την εξέλιξη του Λουτρακίου από τα '90s κι αυτό που

βλέπω χρόνο με το χρόνο είναι ότι οι Έλληνες αποκτούν όλο και μεγαλύτερο «ειδικό βάρος» σε σχέση με τους ξένους τουρίστες του καλοκαιριού. Απ' όταν άνοιξε το καζίνο, στο Λουτράκι συχναίνουν όλη η Πελοπόννησος και πολλοί Αθηναίοι. Ίσως όχι τόσο για να δοκιμάσουν την τύχη τους στις πράσινες τσόχες, αλλά για να διασκεδάσουν στην έντονη νυχτερινή ζωή.

Αλλά και το καζίνο εξελίσσεται σε κέντρο θεάματος και διασκέδασης, με σχέδια για περαιτέρω ανάπτυξη των γαστρονομικών του προτάσεων. Στο Λουτράκι, λοιπόν, αξίζει να πας για να δεις και κόσμο ωραίο, αλλά και με διάθεση ιδιαίτερα χαρούμενη. Το διαπιστώνεις στην καταπράσινη αυλή του «Ριγάνι». Είναι πολύ ζωντανό μέρος αυτή η new wave ταβέρνα. Κάτω απ' τα δέντρα και πάνω στο γκαζόν ή στη βεράντα, τα τραπέζια γεμίζουν από οικογένειες, νεανικές παρέες κι εκείνη τη «φυλή» των εξοδούχων που διασκεδάζουν με το πολύ καλό φαγητό. Το μαγαζί είναι καλαίσθητο, με όλη τη σημειολογία του είδους: τα μαχαιροπίρουνα έρχονται σε αλουμινένιο κουβαδάκι, τα ποτά στο φινάλε σε



παρόμοιας τεχνοτροπίας σαμπανιέρα, βουτηγμένα στα παγάκια, το οικείο στη χρήση του λαδόχαρτο.

Η βαθιά νοστιμιά που θα 'θελες να δοκιμάζεις κάθε μέρα. Στο «Ριγάνι» η κουζίνα είναι μερακλίδικη και η γεύση βαθύτατα πειστική. Σας λέω, μάλιστα, εξαρχής ότι βρίσκεται στην κόψη του ξυραφιού και με λίγη προσπάθεια θα ανέβαινε στο επόμενο βαθμολογικό σκαλοπάτι. Τρώγοντας μερικές σπεσιαλιτέ, είχα την εντύπωση ότι τα πιάτα έμοιαζαν να 'χουν βγει από την κουζίνα του Χρύσανθου Καραμολέγκου. Εξαιρετικά μπαστουνάκια τηγανητών κολοκυθιών σερβιρισμένα σε λαδόκολλα, ολόφρεσκα και κριτσανιστά' γλυκόξινο συκώτι σβησμένο

με βαλσάμικο, ζουμερό και τραγανό' φρέσκες γαρίδες (ή καραβίδες συνήθως) με μαύρες ταλιατέλες, σε μια σάλτσα ασυνήθιστου ντοματένιου πέστο, με άφθονο κουκουνάρι, που σε κάθε της μπουκιά χαίρεσαι τη «γραμμένη» ισορροπία στεριάς και θάλασσας' νεωτεριστικό σερβίρισμα της ψηπής πανσέτας με ντομάτα και κοντράστ acid ορεκτικότητας από κάππαρη και πράσινη ελιά μαζί με τηγανητές πατάτες, εξαιρετικές, ρουστίκ, με τραγανή την επιφάνεια και μελωμένη την καρδιά.

Κι η ομοιότητα με την κουζίνα του Χρύσανθου που έγραψα παραπάνω είναι κυρίως στυλιστική – μην το πάρετε στραβά, ότι την αντιγράφουν δηλαδή.

Ο Κώστας Σακκούλης δημιουργεί... εν θερμώ

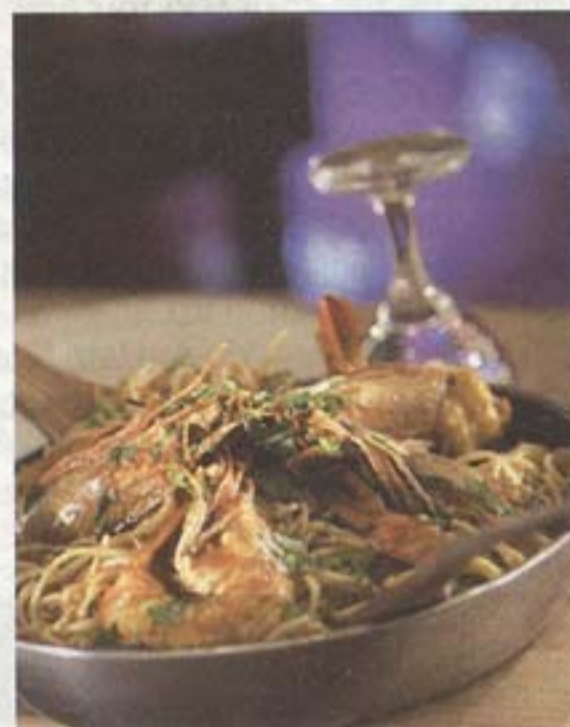


Ο Κώστας Σακκούλης είναι προικισμένος μάγειρας κι αυτό φαίνεται στο πώς ένα μοσχάρι με λευκή σάλτσα θυμαριού έχει ρουφήξει μια νοστιμάδα που σε μαγνητίζει, τα κεφτεδάκια με τυρί, πιπεριές και πατάτες βάζουν έναν σοφιστικέ τόνο στη μαμαδίστικη μαγειρική, ενώ τη σπανακοτυρόπιτα θα τη ζήλευαν ακόμα κι οι γιαγιάδες μας.

Η διάθεση για νεωτερισμούς είναι εμφανής, είτε σε μια σαλάτα με φακές, ντομάτα, φέτα, μαϊντανό και εξαιρετικό πάντα ξίδι, που την ηλεκτρίζει και σε κάνει ν' ανατριχιάζει ευχάριστα, ή ακόμη στην τηγανητή φέτα, πασπαλισμένη με σουσάμι και σερβιρισμένη πετυχημένα και τολμηρά με γλυκό του κουταλιού σταφύλι. Ακόμα, του βγάζεις το καπέλο γιατί, χρησιμοποιώντας πολύ καλές πρώτες ύλες, σε κάνει να υποκλίνεσαι στην άψογα ψημένη ζουμερή μπριζόλα του από μοσχαράκι γάλακτος ή στη χωριάτικη επιπέδου, με το ωραιότατο λάδι, το κρουστό αγγούρι, το θεϊκό κρεμμύδι με τη γλυκοπικάντικη τσαχπινιά και τη γευστικότητα ντομάτα. Ένα απωθημένο μόνο μου έμεινε: θα 'θελα να γευτώ κάποια



ξεχωριστά γλυκίσματα εδώ – περιορίστηκα στα φρούτα. Το σέρβις, δεδομένης της μεγάλης κίνησης, είναι αποτελεσματικό – τα παιδιά κυριολεκτικά τρέχουν χωρίς ίχνος κακής διάθεσης. Η μικρή λίστα κρασιών



έχει πολύ καλές επιλογές κι εξασφαλίζει ποικιλία μέσω καταξιωμένων ονομάτων.

Η επίσκεψη του κριτικού στο εστιατόριο έγινε στις 19/7.

ΡΙΓΑΝΙ Παπανικολάου 5, Λουτράκι, πολύ κοντά στο καζίνο, 2744066744

Προτεινόμενα πιάτα

- Μαύρες ταλιατέλες με караβίδες, ντομάτα και πέστο (13,5/20)
- Κολοκυθάκια τηγα-

νητά (13/20)

- Μοσχάρι με λευκή σκολάτα (13,5/20)
- Πανσέτα με ντομάτα και κάρπαρη (13/20)

Ώρες λειτουργίας

Καθημερινά, μεσημέρι-βράδυ
Κρατήσεις Απαραίτητες το καλοκαίρι

Πάρκιν

Εύκολο
Τιμές € 15-23
Πρόσβαση ΑμΕΑ
Όχι

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ

Άριστο: 18/20-20/20	Καλό: 13/20-14,4/20
Εξαιρετικό: 16,5/20-17,9/20	Μέτριο: 11,6/20-12,9/20
Πολύ καλό: 14,5/20-16,4/20	Κακό: κάτω από 11,5/20

Σας υπενθυμίζουμε ότι το καλύτερο εστιατόριο της Ελλάδας, σύμφωνα με τους Χρυσούς Σκούφους 2008, βαθμολογήθηκε με 17,5/20.

Μέθοδος κριτικής εστιατορίου Οι κριτικοί του «α» επισκέπτονται ανώνυμα τα εστιατόρια και όλα τα έξοδα καλύπτονται από το περιοδικό. Στα καινούργια εστιατόρια περιμένουμε να περάσει τουλάχιστον ένας μήνας λειτουργίας πριν κάνουμε την πρώτη επίσκεψη για κριτική. Επανάληψη της κριτικής σε εστιατόρια και ταβέρνες πραγματοποιείται συνήθως ανά δύο χρόνια ή αν υπάρξει κάποια αλλαγή στον σεφ, σημαντική ανανέωση στο μενού ή ανακαίνιση του χώρου.