

Gourmet προορισμός



Μαδρίτη Η Ιβηρική στα καλύτερά της

Η πρωτεύουσα της Ισπανίας είναι και η μεγαλύτερη σε μέγεθος και πληθυσμό πόλη της. Βρίσκεται στο κέντρο της Ιβηρικής χερσονήσου, μακριά από τη θάλασσα. Κι όμως, η Μεσόγειος έχει αφήσει το στίγμα της παντού, ιδιαίτερα στους κατοίκους, που είναι γλιεντζέδες, ανοιχτόκαρδοι, φιλόξενοι και... καλοφαγάδες!

ΤΟΥ ΘΟΔΩΡΟΥ ΓΙΑΧΟΥΣΤΙΔΗ

Η Μαδρίτη είναι μία ταχύτατα αναπτυσσόμενη μεγαλούπολη. Σε αντίθεση με τις περισσότερες ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, δε διαθέτει ιστορία πολλών αιώνων. Είναι, όμως, μια σύγχρονη μητρόπολη που δίνει την εντύπωση ότι ζει και αναπνέει για να ικανοποιεί και τις πέντε αισθήσεις, με τη γεύση να παίζει κυρίαρχο ρόλο.

Βασικές συστάσεις

Υπάρχουν πολλές θεωρίες σχετικά με την προέλευση του ονόματος της Μαδρίτης. Αυτή που προκρίνεται ως πιο πιστευτή υποστηρίζει ότι κατά τον 10ο αιώνα στην περιοχή υπήρχε ένα μουσουλμανικό χωριό, το Magerit, το οποίο σημαίνει «μέρος με άφθονο νερό». Η αλήθεια είναι ότι η πόλη βρίσκεται στο κέντρο ενός ξηρού οροπεδίου, με υψόμετρο 646 μέτρων. Το... άφθονο νερό προκύπτει από τον ποταμό Μανθανάρες που τη διασχίζει. Μέχρι το 1561 η Μαδρίτη δεν ήταν τίποτε περισσότερο από ένα οχυρωμένο χωριό. Τότε, ο Φίλιππος Β' αποφάσισε

1. Τους ζεστούς μήνες του χρόνου, το ξενοδοχείο Ritz στρώνει... τραπέζια έξω προσφέροντας ειδυλλιακές συνθήκες για ένα απολαυστικό γεύμα.
2. Το εσωτερικό του εστιατορίου Ramses δέχτηκε πρόσφατα τις design πιναλίες του διάσημου Philippe Starck, οι οποίες του έδωσαν έναν μεσαιωνικό αέρα.



Η χλιδή που υπόσχεται το Casino de Madrid δεν περιγράφεται με λόγια. Και οι γεύσεις που ερεθίζουν τους ουρανίσκους, στο εστιατόριο La Terraza del Casino, έχουν το άγγιγμα του Ferran Adria, ενώ ο μαθητής του Paco Roncero είναι ο head chef.



να την ανακρύψει μόνιμη πρωτεύουσα της ισπανικής αυτοκρατορίας. Οπότε, ουσιαστικά, η ιστορία της Μαδρίτης ξεκινά τον 16ο αιώνα. Σήμερα είναι το πολιτικό κέντρο της Ισπανίας, η έδρα της κυβέρνησης και της βασιλικής οικογένειας και η τρίτη μεγαλύτερη πόλη της Ευρώπης, με πληθυσμό 3,3 εκατομμυρίων κατοίκων, που μαζί με τα περίχωρα φτάνει στα 6,2 εκατομμύρια.

Πού να πάτε, τι να δείτε

Αναφέρουμε μερικά μόνο από τα αξιοθέατα της πόλης:

Plaza Mayor: Πρόκειται για τη δημοφιλέστερη πλατεία της Μαδρίτης με στοές και μπαλκόνια, μεταξύ άλλων. Η κατασκευή της ξεκίνησε το 1617 σε μια περιοχή όπου κυριαρχούσαν φτωχικά σπιτάκια, τα οποία γκρεμίστηκαν γι' αυτόν τον σκοπό. Η κατασκευή της ολοκληρώθηκε σε δύο μόλις χρόνια.

Plaza de Cibeles: Οι ποδοσφαιρόφιλοι τη γνωρίζουν, καθώς εκεί

Γαρίδες τηγανισμένες ανάποδα με yuzu, σάλτσα σόγιας και ζεστή μαγιονέζα

ΑΠΟ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ DIVERXO
CHEF: DAVID MUNOZ

ΥΛΙΚΑ

3 γαρίδες | ελαιόλαδο | ντοματόζουμο | 25 γρ. yuzu (είδος εσπεριδοειδούς) | 50 ml σάλτσα σόγιας | 10 γρ. φρέσκο τζίντζερ | σχοινόπρασο | λευκό σουσάμι
ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ: 170 ml φρέσκια κρέμα γάλακτος | 60 γρ. αβγά | 30 γρ. ασπράδι αβγών | 180 ml ελαιόλαδο | 10 ml ξίδι από sherry | αλάτι
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ: διάφορα είδη πράσινων σαλατικών | 10 ml χυμός λάιμ | 10 ml χυμός λεμονιού | 10 ml yuzu | 5 ml σάλτσα σόγιας | 5 γρ. λευκό πιπέρι | 5 γρ. τζίντζερ, αλεσμένο | αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις γαρίδες. Αφαιρούμε το κεφάλι, το κέλυφος και τα εντόσθια τους. Κόβουμε στη μέση τη σάρκα τους και την τοποθετούμε ανάμεσα σε δύο φύλλα μεμβράνης που έχουμε αλείψει με ελαιόλαδο. Αφήνουμε τις γαρίδες για 12 ώρες στο ψυγείο. Βράζουμε τα κεφάλια των γαριδών, ποτίζοντας τα με ντοματόζουμο και αφήνουμε τον ζωμό να κρυώσει (για να φτιάξουμε ντοματόζουμο παίρνουμε ώριμες ντομάτες, τις ξεφλουδίζουμε, ποτοποιούμε τη σάρκα τους και την τοποθετούμε σε μια τσαντίτσα. Το υγρό που στραγγίζει από την τσαντίτσα είναι το ντοματόζουμο). Σ' ένα οβάλ πιάτο στάζουμε μια σταγόνα από το ζωμό και τοποθετούμε πάνω του το καρπάσιο της γαρίδας. Πασπαλίζουμε τη γαρίδα με σχοινόπρασο, σουσάμι και τζίντζερ και την περιχύνουμε με το μίγμα σάλτσας σόγιας και yuzu. Ακολουθώντας θερμαίνουμε το ελαιόλαδο στους 175°C και με μεγάλη προσοχή το ρίχνουμε πάνω στη γαρίδα για να την τηγανίσουμε.

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ: Ανακατεύουμε τα αβγά, το ασπράδι, το ξίδι, το ελαιόλαδο και το αλάτι. Βράζουμε την κρέμα γάλακτος και την ανακατεύουμε με το προηγούμενο μίγμα. Διατηρούμε τη μαγιονέζα ζεστή στους 60°C.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ: Κόβουμε ομοιόμορφα τα φύλλα των σαλατικών και τα περιχύνουμε με το μίγμα που προκύπτει από τα υπόλοιπα υλικά.





3. Εκτός από τα ενδιαφέροντα tapas, στο εστιατόριο Olsen μπορεί να δοκιμάσει κάποιος περισσότερα από 80 διαφορετικά είδη βότκας.

4. Στην Πλατεία Δικαστηρίων, στο κέντρο της πόλης, δεσπόζει το μεγαλόπρεπο ξενοδοχείο The Westin Palace.

5, 6. Στο εστιατόριο Rodrigo de la Calle, η υψηλή αισθητική δένει άψογα με τις γαστριμαργικές δημιουργίες του chef, που το βάφτισε με το όνομά του κι έχει δημιουργήσει το ρεύμα Gastrobotonica.

Πού να μείνετε

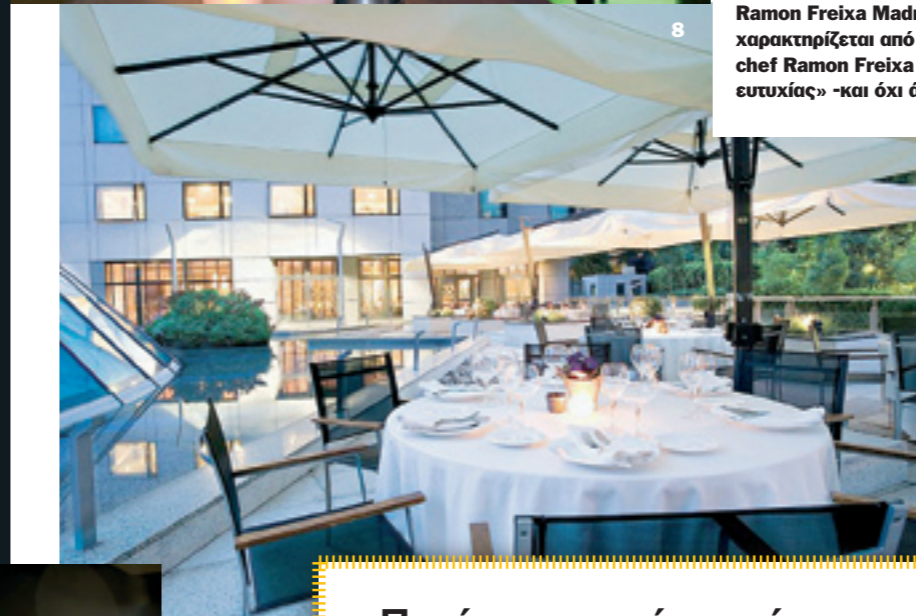
- **Unico Hotel** (www.unicohotelmadrid.com). Πρώην παλιό του 19ου αιώνα, έδωσε τη θέση του σε ένα boutique hotel 44 δωματίων, το οποίο άνοιξε τις πύλες του το 2010 και ανακαινίστηκε το 2011! Εδώ λειτουργεί το εστιατόριο Ramon Freixa Madrid, που έχει βραβευτεί με δύο αστέρια Μισελέν.
- **Hospes** (www.hospes.com). Πλήρως ανακαινισμένο κτίριο του 1883 με 41 δωμάτια, που προσφέρουν στον επισκέπτη θαληπωρή και πολυτέλεια. Εδώ λειτουργεί το εστιατόριο Senzone.
- **Hotel Ritz** (www.ritzmadrid.com). Βρίσκεται στο «χρυσό τρίγωνο» της Μαδρίτης και προσφέρει υπηρεσίες οι οποίες ανταποκρίνονται στο όνομά του. Στο εστιατόριο Goya που βρίσκεται εδώ θα γευτείτε εξαιρετικά εδέσματα.
- **The Westin Palace** (www.westinpalace.com). Πολυβραβευμένο, πολυτελές ξενοδοχείο στο κέντρο της Μαδρίτης που ξεχωρίζει για τον εντυπωσιακό θόλο του. Και θα δοκιμάσετε υπέροχες γεύσεις στο εστιατόριό του, το La Rotonda.
- **Misasierra Suites** (<http://mirasierra.warwickhotels.com>). Ο συνδυασμός άνεσης και χάρις δημιουργεί την ιδανική ατμόσφαιρα για απόδραση. Ένα πέραςμα από το εστιατόριο Verdil θα σας πείσει και θα σας τέρψει γευστικά.



7. Λιτό και ατμοσφαιρικό, το Sergi Arola Gastro δε φορτώνει το βλέμμα με λεπτομέρειες προκειμένου ο πελάτης να επικεντρωθεί και να ικανοποιήσει -με το παραπάνω- την αίσθηση της γεύσης.

8. Τώρα που καλοκαιριάζει, η ταράτσα του εστιατορίου Verdil λειτουργεί ως δροσερό λιμανάκι γευστικών απολαύσεων.

9. Η σάλα του εστιατορίου Ramon Freixa Madrid χαρακτηρίζεται από τον διάσημο chef Ramon Freixa ως «χώρος ευτυχίας» -και όχι άδικα.



- **Zalacain.** Εκεί που το μοντέρνο έχει γίνει πλέον κλασικό. Υπέροχα πιάτα και ζεστή ατμόσφαιρα σ' ένα εστιατόριο που έχει, επίσης, το Μισελέν αστεράκι του.
- **Rodrigo de la Calle.** «Το μαγείρεμα είναι μια πράξη αγάπης». Όταν το μότο ενός εστιατορίου είναι το παραπάνω, δεν έχετε παρά να το αγαπήσετε. Διαθέτει τρομερά ενημερωμένη κάρβα κρasiών κι ένα αστέρι Μισελέν.
- **Brookei.** Από τα new entries στον γαστριμαργικό χάρτη της Μαδρίτης, είναι ένα εστιατόριο που αναπτύσσεται σε δύο επίπεδα και παρουσιάζει μεσογειακές γεύσεις με ασιατικές προσμειξεις.



μαζεύονται οι οπαδοί της Ρεάλ Μαδρίτης για να πανηγυρίσουν την κατάκτηση κάποιου τίτλου. Το σιντριβάνι της Θεάς Κυβέλης, από την οποία πήρε και το όνομά της, δεσπόζει στο κέντρο της.

Palacio Real: Το βασιλικό ανάκτορο χρησιμοποιείται από τους Ισπανούς γαλιζαίματους μόνο σε επίσημες εκδηλώσεις του κράτους. Πρόκειται για ένα κολλοσιαίο κτίριο, χτισμένο σε ρυθμό ιταλικού μπαρόκ, με 2.800 αίθουσες (!) από τις οποίες επισκέψιμες για το κοινό είναι μόλις οι 50. Αξίζει να επισκεφτείτε τους κήπους του.

Museo del Prado: Είναι ένα από τα κορυφαία μουσεία στον κόσμο και από αυτά με τους περισσότερους επισκέπτες. Διαθέτει αίθουσες αφιερωμένες σε ζωγράφους, όπως ο Γκόγια, ο Βελάσκουεθ και ο Ελ Γκρέκο. Χρειάζονται περισσότερες από μία επισκέψεις για να το χορτάσει κάποιος.

Templo de Debod: Πρόκειται για αυθεντικό, αρχαίο αιγυπτιακό ναό. Πώς βρέθηκε στη Μαδρίτη; Το 1960, το υπό κατασκευή μεγάλο φράγμα του Νείλου, στο Ασουάν, θα πλημμυριζε μία ολόκληρη περιοχή όπου βρισκόταν και ο συγκεκριμένος ναός. Η UNESCO απήλυθε διεθνή έκκληση για να σωθούν οι αρχαιοθιτες. Εντέλει, η αιγυπτιακή κυβέρνηση δώρισε το ναό στους Ισπανούς, το 1968, οπότε και «αποσυρμολογήθηκε» για να στηθεί στην ισπανική πρωτεύουσα.

Gran Via: Ο μεγαλύτερος εμπορικός δρόμος στο κέντρο της πόλης με καταστήματα κάθε είδους, θέατρα, κινηματογράφους,

ξενοδοχεία και εστιατόρια να δεσπόζουν σ' αυτόν.

Rastro: Το γιουσουρούμ της Μαδρίτης. Εδώ θα βρείτε ό,τι μπορείτε να φανταστείτε. Κάτι σαν μεσογειακό Notting Hill! Λειτουργεί κάθε Κυριακή και επίσημη αργία.

Γκουρμέ Μαδρίτη

Το βιβλίο των ρεκόρ Γκίνες αναφέρει ως παλιότερο εστιατόριο το Botin, που λειτουργεί στη Μαδρίτη από το 1725! Καταλαβαίνετε, λοιπόν, ότι η γαστριμαργία στην πόλη πιάνει πολύ υψηλές επιδόσεις. Παντού θα βρείτε μαγαζιά με τάπας, το χαμόν κυριαρχεί και αν θέλετε πιο... μαδριλένικα πιάτα δοκιμάστε Sopa de ajo (σούπα με μπόλιχο σκόρδο), Cocido Madrileño (ένα είδος σιφαδού με ρεβίθια) και Besugo al Horno (μαγειρεμένη λίσια -ένα είδος κυπρίνου). Σε ό,τι αφορά στα εστιατόρια, υπάρχουν επιλογές για κάθε είδους βαλάντια και πορτοφόλια. Μερικά από τα πιο ονομαστά είναι:

- **Diverxo.** 30 θέσεις όλες κι όλες υπάρχουν στο εστιατόριο κι αν θέλετε να κάνετε κράτηση υπολογίστε τουλάχιστον... έναν μήνα αναμονή! Το εστιατόριο έχει βραβευτεί με δύο αστέρια Μισελέν για το ιδιαίτερο fusio ισπανικής και ασιατικής κουζίνας που παρουσιάζει.
- **Sergi Arola Gastro.** Το εστιατόριο πήρε το όνομά του από τον chef του, έχει δύο αστέρια Μισελέν και προσφέρει, μεταξύ άλλων εκλεκτών εδεσμάτων, τις καλύτερες patatas bravas στην πόλη!

Πατάτα γεμιστή με πάγουρα και κάρδαμο

ΑΠΟ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ SANCELONI ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ HESPERIA
CHEF: OSCAR VELASCO

ΥΛΙΚΑ (ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ)

- 1 πάγουρας (είδος καβουριού) περίπου 1,2 κιλών
- 1 κρεμμύδι | 1 πράσο | 1 καρότο | 1 φύλλο δάφνης
- 20 κόκκοι μαύρου πιπεριού | 100 ml λευκό κρασί
- 200 γρ. κρεμμύδι ποσέ | 50 ml σέρι
- ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΔΑΜΟΥ:
- 300 ml ελαιόλαδο | 1 σκελίδα σκόρδο | 500 γρ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι | 200 ml λευκό κρασί | 1 κιλό πατάτες (roseval κατά προτίμηση) | 200 γρ. κάρδαμο | αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κασαρόλα βάζουμε τρία λίτρα νερό και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το πράσο, το καρότο, το φύλλο δάφνης, το μαύρο πιπέρι, το λευκό κρασί και μια χούφτα αλάτι. Όταν ο ζωμός αρχίσει να βράζει, βάζουμε μέσα και το καβούρι και συνεχίζουμε να βράζουμε για άλλα 12'. Κατόπιν, αφαιρούμε το καβούρι και το βάζουμε μέσα σε νερό με πάγο, στο οποίο ρίχνουμε και μια χούφτα αλάτι. Μόλις κρυώσει το ανοίγουμε και αφαιρούμε τη σάρκα του. Την ανακατεύουμε με το κρεμμύδι ποσέ και ραντίζουμε το μίγμα με το σέρι -αν θέλουμε μπορούμε να προσθέσουμε και λίγο αλάτι. Σε μια άλλη κασαρόλα βάζουμε τα 140 από τα 300 ml του ελαιόλαδου μαζί με τη σκελίδα του σκόρδου και αφήνουμε στη φωτιά μέχρι η σκελίδα να χρυσαίσει. Αφαιρούμε τη σκελίδα του σκόρδου

και προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το οποίο σοτάρουμε για 15', περίπου. Πριν πάρει χρώμα το κρεμμύδι, προσθέτουμε το λευκό κρασί και το αφήνουμε να βράσει. Μετά, προσθέτουμε τις πατάτες, αφού προηγουμένως τις έχουμε ξεφλουδίσει, κόψει στη μέση και ετοιμάσει έτσι, ώστε να μπορούν να γίνουν γεμιστές. Τις τηγανίζουμε ελαφρά και «τελειώνουμε» προσθέτοντας το υπολοιπο ελαιόλαδο. Βάζουμε την κασαρόλα με τις πατάτες σε φούρνο, στους 130°C για μία ώρα. Οι πατάτες πρέπει να γίνουν τρυφερές. Σουρώνουμε τις πατάτες και τις διατηρούμε σε θερμοκρασία δωματίου.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΔΑΜΟΥ: Αιθέσουμε το κρεμμύδι μαζί με τα φύλλα κάρδαμου για 30'. Στραγγίζουμε μ' ένα λεπτό σινουά και τοποθετούμε τη σάλτσα σ' ένα σκεύος μπεν μαρί με κρύο νερό, για να μη χάσει το πράσινο χρώμα του το κάρδαμο. Γεμίζουμε τις πατάτες με το μίγμα του πάγουρα, με το κρεμμύδι ποσέ και με το σέρι. Γαρνίρουμε με τη σάλτσα κάρδαμου και (προαιρετικά) τοποθετούμε λίγα φύλλα κάρδαμου πάνω από κάθε πατάτα.

