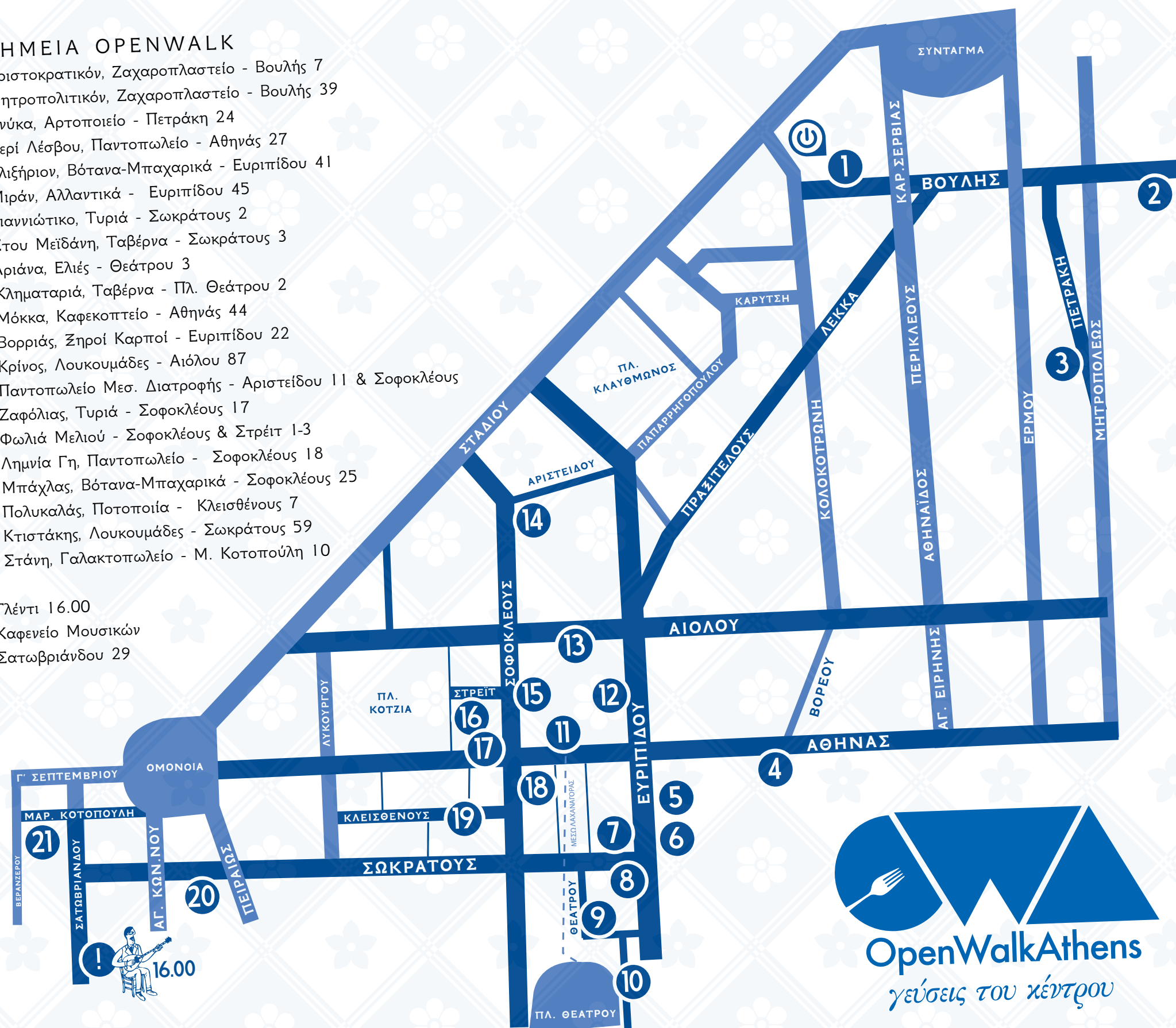


ΣΗΜΕΙΑ OPENWALK

1. Αριστοκρατικόν, Ζαχαροπλαστείο - Βουλής 7
2. Μητροπολιτικόν, Ζαχαροπλαστείο - Βουλής 39
3. Πνύκα, Αρτοποιείο - Πετράκη 24
4. Περί Λέσβου, Παντοπωλείο - Αθηνάς 27
5. Ελιξήριον, Βότανα-Μπαχαρικά - Ευριπίδου 41
6. Μιράν, Αλλαντικά - Ευριπίδου 45
7. Γιαννιώτικο, Τυριά - Σωκράτους 2
8. Στου Μειδάνη, Ταβέρνα - Σωκράτους 3
9. Αριάνα, Ελιές - Θεάτρου 3
10. Κληματαριά, Ταβέρνα - Πλ. Θεάτρου 2
11. Μόκκα, Καφεκοπτείο - Αθηνάς 44
12. Βορριάς, Ζηροί Καρπού - Ευριπίδου 22
13. Κρίνος, Λουκουμάδες - Αιόλου 87
14. Παντοπωλείο Μεσ. Διατροφής - Αριστείδου 11 & Σοφοκλέους
15. Ζαφόλιας, Τυριά - Σοφοκλέους 17
16. Φωλιά Μελιού - Σοφοκλέους & Στρέιτ 1-3
17. Λημνία Γη, Παντοπωλείο - Σοφοκλέους 18
18. Μπάχλας, Βότανα-Μπαχαρικά - Σοφοκλέους 25
19. Πολυκαλάς, Ποτοποιία - Κλεισθένους 7
20. Κτιστάκης, Λουκουμάδες - Σωκράτους 59
21. Στάνη, Γαλακτοπωλείο - Μ. Κοτοπούλη 10

+1 Γλέντι 16.00

Καφενείο Μουσικών
Σατωβριάνδου 29





OpenWalkAthens

γεύσεις του κέντρου

ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΚΟΝ Βουλής 7

Το Αριστοκρατικόν ξεκίνησε το 1928 όταν ο παππούς Παναγιώτης Καρράς ήρθε από το Βασιλικό Παλιονίον της Ηλείουρ στην Αθήνα, για να επενδύσει το επιχειρηματικό του δαιμόνιο σ’ ένα σοκολατένιο όνειρο. Ξεκίνησε στον αριθμό 2 της οδού Βουκουρεστίου δίπλα στο καφενείο του Ζαχαράτου, θριάμβευσε, έγινε το σήμα κατατεθέν των μπον βιβέρ, έδωσε το δυναμικό ελληνικό παρόν στη διεθνή αριστοκρατία της σοκολάτας και άνοιξε νέους δρόμους γεύσης, ποιότητας κι εμπνευσης στη ζαχαροπλαστική. Το Φεβρουάριο του 1939 ήρθε και η επίσημη αναγνώριση με την απονομή του Χρυσού Μετάλλιου στη Διεθνή Βιομηχανική και Ειδική Έκθεση Ζαχαροπλαστικής της Αθήνας. Η Μαρία Κάλλας προμηθευόταν ανελλιπώς το αγαπημένο της κουτί με γροθιές από φιοτίκια, η Τζάκι Κένυεντ πρωτομάσσε λουκουμιά με έρωμα τριαντάφυλλο και βανίλια, και η Γκρέις Κέλλυ φιστίκια καραμελέ. Οι παραδοσιακοί τρόποι παραγωγής και τα αγνά υλικά προσφέρουν στη σοκολάτα τον Αριστοκρατικόν ιδιαίτερη γεύση. Η τέταρτη γενιά απογόνων του παππού Παναγιώτη Καρρά θα σας εντυπωσιάσει με τις νέες γεύσεις, παραμένοντας πιστοί στα μουσικά των αναλογιών και αναμείξεις. Οι επισκέπτες του θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν γεύσεις με ψυχή και πνεύμα, να προκαλέσουν τον ουρανίσκο τους με ποικιλόμορφες βουτιές στη ρευστή σοκολάτα και να απολαύσουν τη μοναδική γεύση της.

ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟΝ Βουλής 39

Το ζαχαροπλαστέιο Μητροπολιτικόν άνοιξε τις πόρτες του το 1930 από τον Γιώργο Γεροντόπουλο -μέχρι τότε τεχνίτη ζαχαροπλάστη στο ζαχαροπλαστέιο του "Γιαννάκη"- ακριβώς κάτω από το πατρικό του σπίτι. Η σύζυγός του έφερε την πιο χαρακτηριστική συνταγή του μαγαζιού από το όμορφο νησί της Ύδρας, απ’ όπου καταγόταν· τα υδραίικα αμυγδαλωτά, και καθέριωσε το σήμα κατατεθέν τους. Το Μητροπολιτικόν παραμένει πάντα στη θέση του στην οδό Βουλής 39 και στη θέση της καρδιάς παλαιών και νέων πιστών του αμυγδαλωτού και των φρεσκοτάτων γλυκών με ζηρούς καρπούς και σοκολάτα.Ο Δημήτρης Γεροντόπουλος, γιός του ιδρυτή της εταιρείας, θυμάται πως όταν στον Μεσοπόλεμο πολλά ζαχαροπλαστέια ξεκίνησαν να χρησιμοποιούν ημιπεξεργασμένα υλικά από την Ευρώπη, το Μητροπολιτικόν επέμεινε στη χρήση φρέσκων πρώτων υλών και την παρασκευη των γλυκών στο εργαστήριο του ζαχαροπλαστέιου, που στεγάζεται στο ίδιο κτίριο με το κατάστημα αλλά σε άλλο όροφο. Κι έτσι, συνεχίζει την πορεία του μέχρι σήμερα με την τρίτη γενιά πλέον, τον κο Γιώργο Γεροντόπουλο, τον νέο, εφαρμόζοντας ετακριβώς τις παλιές συνταγές και τις μεθόδους παρασκευής.

Η ΠΝΥΚΑ Πετράκη 24

Η Πνύκα άνοιξε πρώτη φορά το 1981 στο Σύνταγμα, σε ένα καταστήμα που συνεχίζει να υπάρχει μέχρι σήμερα. Ιδρυτής της ο κ. Δημήτρης Κότσαρης. Το βάρος δίνεται στα αγνά υλικά που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη, στην υγιεινή και την καθαριότητα Η εξέχουσα καινοτομία του αρτοποιείου είναι ο παραδοσιακός πετρώμιλος που αλέθει το βιολογικό σιτάρι καθώς και ο τελευταίος τεχνολογίας φούσνος που ψήνει με τον καλύτερο και υγιεινότερο τρόπο. Με αυτόν τον τρόπο έχουμε τον καλύτερο συνδυασμό της παράδοσης και της τεχνολογίας μέσα στον κατάλληλα διαμορφωμένο εργασιακό χώρο. Εκτός από το χαριετικό ψωμί, όπου απο-

τελεί και τη σPECIALIΤέ του καταστήματος, όλες οι άλλες ζύμες είναι με προζύμι, που σημαίνει ότι η δουλειά ξεκινάει από πολύ νωρίς ή από το προηγούμενο βράδυ. Σήμερα, ο κ. Κότσαρης, παραμένει υπερδραστήριος μεταφέροντας τις γνώσεις και την εμπειρία του ακόμα και εκτός Ελλάδος. Έχει επισκεφθεί αρκετές φορές στο πανεπιστήμιο Hainard της Βοστώνης για να δώσει διαλέξεις για το ψωμί και τη μεσογειακή διατροφή. Από το κατάστημα έχουν περάσει εξέχουσες προσωπικότητες όπως κορυφαίοι επιστήμονες, γιατροί, συγγραφείς, πανεπιστημιακοί, δημοσιογράφοι και πλήθος άλλων προσώπων εντός και εκτός Ελλάδος, που εκτιμούν την ποιότητα και την υγιεινή διατροφή.

ΠΕΡΙ ΛΕΣΒΟΥ Αθηνάς 27

Το παντοπωλείο Περί Λέσβου είναι μια νέα επιχείρηση - ιδρύθηκε μόλις το 2011 – η οποία στήθηκε από δυο φίλους, τον Λευτέρη Αντωνάκα και τον Ανδρέα Καραπατάκη. Το κατάστημα, που φέρνει στο νου κάτι από παλιό μπακάλιο, εμπνεύεται αποκλειστικά λεσβιακά προϊόντα: ούζο, τυροκομικά, γιασούρια, παξιμάδια, χειροποίητα ζυμαρικά, γλυκά του κουταλιού, καθώς και ελαιόλαδο δικής τους παραγωγής. Στα άμεσα σχέδια των ιδιοκτητών είναι η πώληση προϊόντων (σάλτσες, ζυμαρικά, μαρμελάδες, παξιμάδια, κλπ) τα οποία θα παράγουν οι ίδιοι σε εργαστήρι που ήδη οργανώνουν στο Πλωμάρι. Το Περί Λέσβου είναι το μοναδικό παντοπωλείο τέτοιου είδους στην Αθήνα. Εκτός από τους μόνιμους πελάτες του, κατά κύριο λόγο Μυτιληνιούς ή άτομα με καταγωγή από το νησί, οι Αθηναίοι δοκιμάζουν τις νοστιμιές του και το επισκέπτονται με σταθερή πλέον συχνότητα.

ΕΛΙΣΗΡΙΟ Ευριπίδου 41

Η επιχείρηση Elixir: Spices & Herbs ιδρύθηκε πριν από 50 περίπου χρόνια από τον πεθερό της σημερινής ιδιοκτήτριας, Μαρίας Γκλαβάρα. Το κατάστημα, που βρίσκεται σταθερά στο ίδιο σημείο, πουλούσε αρχικά ρίγανη και κάπαιο αρωματικά, προϊόντα εμπόριου χύμα, απορρυπαντικά, κλπ. όπως τα μπακαλικά της εποχής. Η σημερινή ιδιοκτήτρια, η οποία το ανέλαβε τα τελευταία 12 χρόνια, επέλεξε να το ανακαινίσει διατηρώντας ανέπαφο το ύφος του, αλλά προστατένοντας τα μπαχαρικά από τις σκόνες σε προθήκες. Το κατάστημα εξειδικεύεται σε βότανα, μπαχαρικά, μυρωδικά, πολλές ποικιλίες αλατιού, αλλά και super foods, μια ειδική αντιεξειδωτική κατηγορία τροφών με άμεση δράση στον οργανισμό. Επίσης, εμπνεύεται σαπουνί ελαιόλαδου ιδίας παραγωγής από τη Μάνη. Η πελατεια της επιχείρησης αποτελούνταν παλιότερα από ανθρώπους μεγαλύτερης ηλικίας, αλλά τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι νέοι, Έλληνες και ξένοι, την επισκέπτονται.

ΜΙΡΑΝ Ευριπίδου 45

Το 'Μιράν' με παράδοση 90 χρόνων ξεκίνησε από το μεράκι, το πάθος και την τέχνη του Μιράν Κουρουυλιάν, του ιδρυτή και εμπνευστή του μαγαζιού αυτού. Ο Κουρουυλιάν, από την Καισαρεία της Καπαδοκίας, το 1915 με την γενοκτονία των Αρμενίων περιπλανήθηκε στην Κωνσταντινούπολη κι από εκεί στη Χίο και κατέληξε στον Πειραιά και την Παλιά Κοκκινιά. Εκεί όπου ο παππούς Μιράν καταπίστηκε με την τέχνη που γνώριζε περισσότερο από καφετί, να φτιάχνει παστουριά και σουτζούκι με όλη του τη μαεστρία και όλα τα μουστικά που, όπως αποδείχθηκε, έκαναν τον κόσμο να τα προτιμήσει και να τα λατρεύει. Με εφόδιο το μεράκι και τη φήμη που σιγά σιγά αποκτούσε, ο Μιράν Κουρουυλιάν κατάφερε να στεγάσει τα προϊόντα του στην οδό Ευριπίδου 45 σε ένα μικροσκοπικό κατστήμα μολίς 3 τετραγωνικών μέτρων που δημιουργήσε ουρές από τους λάτρεις των εδεσμάτων που παρήγαγε ο ίδιος. Η επιχείρηση πέρασε από γενιά σε γενιά και γρήγορα επεκτάθηκε. Το 1950 δημιουργήθηκε ένα πρότυπο εργοστάσιο για την παραγωγή των προϊόντων Μιράν, καταφέροντας έτσι να φτάσουν τα προϊόντα τους σχεδόν σε όλη την Ελλάδα. Το 1983 επεκτείνουν το εργοστάσιο τους και δημιουργούν μια σύγχρονη μονάδα που μπορούν να

παράγουν μεγαλύτερες ποσότητες από τα δύο κλασικά προϊόντα τους, τον παστουριά και το σουτζούκι. Τώρα την επιχείρηση έχουν αναλάβει οι «κληρονόμοι» της παράδοσης του παππού Μιράν και προσπαθούν να ξεπεράσουν τα όρια της Ελλάδος ώστε τα προϊόντα Μιράν να γίνουν γνωστά και σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες και να επεκτείνουν το ιστορικό πλέον κατάστημα τους, στην Οδó Ευριπίδου, προσφέροντας και άλλα ντόπια προϊόντα όπως μπαχαρικά, τυριά, αλλαντικά και εκλεκτά εδέσματα από Μικρούς Έλληνες παραγωγούς.

ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟ Σωκράτους 2

Το παραδοσιακό παντοπωλείο «Γιαννιώτικο» ιδρύθηκε τη δεκαετία του '70. Αρχικά λειτουργούσαν κάνουντας αποκλειστικά τυρεμπόριο. Ήταν από τα πρώτα καταστήματα στην Αθήνα που προμηθευόταν τυριά, βούτυρα και γιασούρια από συνεταρσίους της επαρχίας και τα πουλούσε στα μεγάλα σούπερ μάρκετ. Σήμερα εμπορεύονται λιανικά προϊόντα παντοπωλείου, ενώ ταυτόχρονα φέρνουν γαλακτοκομικά είδη από μικρά παραδοσιακά τυροκομεία απ’ όλη την Ελλάδα και προμηθεύουν χονδρικούς μικρά boutique ξενοδοχεία. Το Γιαννιώτικο φημίζεται για ορισμένα διακεκριμένα προϊόντα του, όπως το βούτυρο, η ξηρή μυζήθρα και το γιαούρτι. Το βούτυρο το προμηθεύονται ορισμένα παραδοσιακά ζαχαροπλαστέια που έχουν αντέξει στο χρόνο, όπως είναι το Αριστοκρατικόν.

ΣΤΟΥ... ΜΕΪΔΑΝΗ Σωκράτους 3 & Ευριπίδου

Στου... Μείδανη, πρόκειται για ένα παραδοσιακό μεζεδοπωλείο δίπλα στην κεντρική αγορά της Αθήνας, κάτω απ' τη Βαρβάκειο αγορά. Ιδρύθηκε το 1964 από τον πατέρα του σημερινού ιδιοκτήτη, Αρχικά βρισκόταν στην Ομόνοια λειτουργώντας ως καφενείο και από το '94 και έπειτα ως μεζεδοπωλείο. Το 2006 μεταφέρεται στη σημερινή του θέση, στο νεοκλασικό σπίτι του ζωγράφου και εικαστικού Β. Κανιάρη. Η πελατεια του είναι σταθερή, συμπεριλαμβανομένου και των εκόστου δημάρχου. Το μαγαζί είναι ιδιαίτερα γνωστό και έχει καταχωρηθεί στο Γαλλικό οδηγό "Guide du Routard". Το μαγαζί διαθέτει μεζέδες και λίγα πιάτα με το χιρισό κότσι και το χαλβά με πορτοκάλι να ξεχωρίζουν. Τα υλικά που χρησιμοποιούν, λαχανικά, κρέατα, ψάρια, είναι όλα φρεσκοτάτα μιας και βρίσκεται δίπλα στη Βαρβάκειο αγορά. Φημίζεται, επίσης, για την καθαριότητα και το γεγονός ότι εξακολουθεί να είναι οικογενειακό μαγαζί. Τα Σαββατοκύριακα έχει και ζωντανή μουσική. Στα πλαίσια του περιπάτου, θα προσφέρουν πίτες, ζυμωτό ψωμί και χαλβά πορτοκάλι.

ΑΡΙΑΝΑ Θεάτρου 3

Η επιχείρηση "ΑΡΙΑΝΑ" ιδρύθηκε το 1921 από τον Ανδρέα Καλοθανάση συνεχίζοντας την πορεία της μέσω οικογενειακής διαδοχής. Λειτουργεί -τρίτη γενιά πλέον- από τους εγγονούς του ιδρυτή της. Φυσική συνέπεια της αδύλαπτης παρουσίας της, για σχεδόν έναν αιώνα, στην Κεντρική Αγορά της Αθήνας είναι πως τη γνωρίζουν σχεδόν όλοι οι Αθηναίοι που ενδιαφέρονται να βρουν ποιότητα και καλή τιμή στο συγκεκριμένο προϊόν. Η πελατεια είναι σταθερή, κυρίως κάτοικοι της πόλης, μεταξύ των οποίων και ο Θεανάσης Βέγγος που πάντα ψώνειε τις ελιές του από δω. Συχνές, όμως, είναι και οι επισκέψεις τουριστικών ομάδων, αφού το κατάστημα είναι ενταγμένο σε πολλά προγράμματα περιπάτου στο 'Ιστορικό Κέντρο' της πόλης. Το αντικείμενό της είναι η εμπορία ελιών, λαδιού και τουριτών. Τα περισσότερα από αυτά παράγονται στον 'Παραδοσιακό Ελαιώνα' της Άμφισσας και η επεξεργασία τους γίνεται στις κεντρικές εγκαταστάσεις της εταιρείας που βρίσκονται εκεί. Επίσης, είναι η τελευταία επιχείρηση στο είδος της η οποία έχει απομείνει στην περιοχή της και η μοναδική όπου μπορεί ο καταναλωτής να βρει τόσο μεγάλη ποικιλία ελιών και τουρισιών στην Αθήνα.

ΚΡΙΝΟΣ Ανόλου 87

Ένα από τα παλαιότερα και ιστορικότερα ζαχαροπλαστέια – λουκουματζίδεϊκα της Αθήνας, ο «Κρίνος», είναι μια επιχείρηση, που λειτουργεί συνεχώς από το 1923 στο ίδιο κτίριο και με την ίδια διεύθυνση, από την ίδια οικογένεια. Το κτίριο, στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση κτίστηκε το 1855 από τον Σταμάτη Κρίνο ως διάφορη κατοικία με κατάστημα στο ισόγειο. Τότε φιλοξένησε το πρώτο φαρμακείο της Αθήνας, το Φαρμακείο του Κρίνου. Στη συνέχεια το 1923 ο Μηνάς Κασιμάτης, πατέρας των τωρινών ιδιοκτητών του ζαχαροπλαστέιου, ερχόμενος στην Αθήνα ως πρόσφυγας από τη Σμύρνη της Μικράς Ασίας αγόρασε το κατάστημα και ίδρυσε στο χώρο αυτό το ζαχαροπλαστέιο «Ο Κρίνος». Κύριο προϊόν της επιχείρησης αποτελούν οι παραδοσιακοί, ποιοτικοί λουκουμάδες, που φτιάχνονται καθημερινά φρέσκοι στο κατάστημα με παλιά συνταγή, που μεταφέρεται μέχρι σήμερα από γενιά σε γενιά. Σταθερά όλα αυτά τα χρόνια ο Κρίνος έχει πιστούς πελάτες, που έρχονται για να ξεκουραστούν στο ζαχαροπλαστέιο μετά τη βόλτα τους στα μαγαζιά του κέντρου της πόλης. Εκτός αυτών πολλοί τουρίστες, ιδίως Έλληνες του εξωτερικού, τον επισκέπτονται τακτικά κατά την παραμονή τους στην Αθήνα, απολαμβάνοντας τα παραδοσιακά γλυκίσματα της χώρας μας.

ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΜΕΣ.Δ. Σοφοκλέους 1 & Αριστείδου 11

«Το Παντοπωλείο» ιδρύθηκε τον Ιούνιο του 2005 από τον Γιάννη Μπαρμιπαλάκι και στεγάζεται στη συμβολή των οδών Σοφοκλέους και Αριστείδου, στοιστορικό κέντρο της Αθήνας. Στα ράβια του «Παντοπωλείου» θα βρείτε μια πληθώρα ελληνικών, παραδοσιακών και βιολογικών προϊόντων προερχόμενα από οικοτεχνίες, συλλόγους γυναικών και αγροτικές συνεταιρισμούς. Το κοινό χαρακτηριστικό όλων των προϊόντων είναι ότι παρασκευάζονται σύμφωνα με παραδοσιακές, σπιτικές συνταγές και με τα πιο αγνά υλικά. Επιπλέον στο χώρο του καταστήματος πραγματοποιούνται καθημερινά γευσιγνωσίες, θεματικές εκδηλώσεις και ενημερωτικά σεμινάρια, όπου καθένας μπορεί να γνωρίσει τις μοναδικές αυθεντικές γεύσεις της ελληνικής γης. Φέρνοντας την αγνότητα του χωριού κοντά στον άνθρωπο της πόλης, το «Παντοπωλείο», έχει καταφέρει να χτίσει μια σταθερή πελατεια η οποία συνεχώς αυξάνεται με την πάροδο των χρόνων. Επιπλέον αποτελεί μια από τις αγαπημένες επιλογές των τουριστών κατά την διάρκεια των γαστρονομικών τους περιπάτων στην Αθήνα. Ασφαλώς όσοι επισκεφθούν το Παντοπωλείο, θα δοκιμάσουν εξαιρετα εδέσματα όπου θα τους φέρουν γαστρονομικές εικόνες από διάφορες γωνιές της ελληνικής υπαίθρου.

ΜΟΚΚΑ Μοκκάς 44

Ιστορικό μαγαζί στην οδό Αθηνάς 44 που υποδέχτηκε τους πρώτους του πελάτες το 1922, όταν ο Χρήστος Σαμουράκας άνοιξε εκεί το πρώτο οικογενειακό καφεκοπτείο. Στη μεταπολεμική περίοδο, γύρω στο 1950, ο Δημήτρης Αποστολίδης και ο Θεόδωρος Σαμουράκας ξεκίνησαν να ανοίγουν αλυσιδωτα καφεκοπτεία, τα οποία είχαν δικό τους καβουρντιστήρι για να είναι ο καφές πάντα φρεσκο-καβουρνιασμένος. Ο καφές τους μετονομάστηκε στο γνωστό σε όλους μας "BRAVO" και ήταν οι πρώτοι που είπαν τον καφέ 'Ελληνικό'. Το πρώτο καφεκοπτείο συνέχισε τη λειτουργία του έως το 1998 υπό την διεύθυνση του Δημητρίου Αποστολίδη και του εγγονού του Νικόλαου Ψωμά. Το 1999 ανακαινίστηκε το γνωστό Νεοκλασικό κτήριο, το καφέ και το παλιό καφεκοπτείο δημιουργώντας ένα κέντρο 1000τ.μ. επεξεργασίας καφέδων ανώτατης ποιότητας στον ιστορικό εμπορικό κέντρο της Αθήνας. Ο Νίκος Ψωμάς, επίσης συνεχιστής τη μακράς παράδοσης από το 1999, θα μας δώσει μια γεύση των οικογενειακών μουσικών του καλού καφέ.

ΒΟΡΡΙΑΣ Ευριπίδου 22

Η επιχείρηση εμπορίας Ξηρών Καρπών ιδρύθηκε το 1980 από τον Γεώργιο Βορριά και το 2009 την ανέλαβε η κόρη του, Μαρία. Η επιχείρηση εμπνευρέυσαν αρχικά μόνο ξηρούς καρπούς, ενώ στην πορεία άρχισαν να προστίθενται κι άλλα είδη. Γνώρισε μεγάλη άνθηση τις δεκαετίες 1980-2000, κι έκτοτε η ζήτηση έχει διαφοροποιηθεί. Στο κατάστημα μπορεί να βρει κανείς παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού από τη Χίο, τόπο καταγωγής του ιδρυτή της, ελληνικές σοκολάδες, καραμέλες, αλκοά, αποξηραμένα φρούτα, κλπ. Οι πελάτες γνωρίζουν και ψωνίζουν από την οικογενειακή επιχείρηση σταθερά εδώ και 30 χρόνια. Πλέον δεν είναι λίγοι και οι νεότεροι κάτοικοι της Αθήνας, αλλά και οι τουρίστες που την προτιμούν.

Η ΦΩΛΙΑ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Σοφοκλέους & Στρείτ 1-3

Η Φωλιά του Μελιού ιδρύθηκε το 1980 από τον Ζήση και την Ευδοξία Μάλλιου. Αρχικά η επιχείρηση βρισκόταν στην οδό Σοφοκλέους 18, σχεδόν δίπλα από τη σημερινή, ιδιόκτητη πλέον, θέση της. Οι δυο γιοι του γεωργικού έθνους αναλάβει εδώ και χρόνια τα ηνία και μετέτρεψαν το απλό κατάστημα σε εταιρία που όχι μόνο πουλά, αλλά και παράγει μέλι. Οι ιδιοκτήτες διαθέτουν περίπου 500 μελίσια στην Εύβοια, την Αττική και τα Χάνια του Πηλίου. Εκτός από μέλι, παράγουν και εμπορεύονται βασιλικό πολτό (όπου φέρνουν κάθε εβδομάδα μικρές ποσότητες), γύρη, κηρήθρα και κηραλοφή (όπου μας εκμυστηρεύτηκαν ότι είναι το καλύτερο γιαιτρικό για ανοιχτές πληγές και κατακλύσεις). Το κατάστημα δουλεύει με σταθερή πελατεια, κυρίως μόνιμους κατοίκους της πόλης, η οποία ανανεώνεται όσο η φήμη του διαδίδεται από στόμα σε στόμα. Λόγω της ιδιαίτερότητας της φύσης του μελιού, η παραγωγή αυξομειώνεται κάθε χρονιά ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Ίσως αυτό να είναι κι ο λόγος που η Φωλιά του Μελιού είναι από τις λίγες επιχειρήσεις στο κέντρο της Αθήνας που ασχολείται αποκλειστικά με το μέλι.

ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ Σοφοκλέους 18 και Αθηνάς

Στο νούμερο 18 της οδού Σοφοκλέους, λίγο πριν τη συμβολή της με την οδό Αθηνάς, βρίσκεται η Λημνία Γη. Εκεί, από τις αρχές του 2000, μας υποδέχεται ο ιδιοκτήτης της Δημήτρης Ψαρής με ποικιλές γεύσεις από την ιδιαίτερη πατρίδα του τη Λήμνο. Το κατάστημα εμπορεύεται αποκλειστικά Λημνικά προϊόντα κι αν ο ίδιος έπρεπε να ξεχωρίσει τρία θα διάλεγε το κρασί και το ταπίουρο, που παράγονται από το αποστακτήριό του στην Αγία Σοφία Λήμνου, το ψωμί και τα παξιμάδια, και το τυρί από παλιές ράτσες προβάτων στη Λήμνο, στις οποίες οφείλει και την ιδιαίτερη γεύση του. Οι πελάτες του είναι κυρίως Λημνιοι, αλλά και Αθηναίοι που το μαθαίνουν, ακόμα και κάποιοι επισκέπτες από το εξωτερικό που άκουσαν γι'αυτό το μικρό μαγαζί με το καλό κρασί. Σκοπός του, μέσα από τα προϊόντα και τις γεύσεις, να μάθει ο κόσμος περισσότερα για το νησι, να το επισκεφθεί, να το αγαπήσει και να νιώσει αυτό που λένε και του αρέσει και του ίδιου, «για τη Λήμνο κλαις δυο φορές: μία όταν πηγαίνεις κι άλλη μία όταν φεύγεις».

ΜΠΑΧΛΑΣ Σοφοκλέους 25

Λίγο πιο χαμηλά στη Σοφοκλέους, στο νούμερο 25, ο δρόμος γεμίζει με διάφορες γνώριμες κι αγαπημένες μυρωδιές: κανέλα, ρίγανη, φασκόμηλο, δενδρόλιβανο κι ό,τι άλλο μπορεί να φανταστεί κανείς. Στο κατάστημα αυτό, που θυμίζει κάτι από παλιές εποχές, μας περιμένει με αγάπη και συνέπεια εδώ και πενήντα περίπου χρόνια, από το 1964, ο Κώστας Μπάχλας, για να μας μιλήσει για τα μπαχαρικά και τα βότανα που εμπορεύεται, τις χρήσεις τους και τις ιδιότητές τους, αλλά και για να μας μάθει κάτι ακόμα «δεν προσπαθώ να έχω κάτι ξεχωριστό, θέλω να εξυπηρετώ τον κόσμο. Αν του γείθουν στο πιο πάνω μαγαζί του τελειώσει κάτι που τον προμηθεύσω εγώ για να δώσει στους πελάτες του. Το ίδιο κάνουνε όλοι εδώ γύρω».

ΠΟΛΥΚΑΛΑΣ Κλεισθένους 7

Ρποτοποιία Πολυκαλά ξεκίνησε την ιστορία της στο Ληζούρι της Κεφαλονιάς στα τέλη του προπερασμένου αιώνα. Εκεί ο Βασίλης Πολυκαλάς, έμπορος κρασιών την εποχή εκείνη, άρχισε να συγκεντρώνει παραδοσιακές συνταγές για λικέρ απ’ όλα τα μέρη της Ελλάδας που επισκεπτόταν. Μελετώντας προσεκτικά τα συστατικά τους, βρήκε τρόπους για να τις κάνει ακόμα καλύτερες, τρόπους τους οποίους κατέγραφε σχολαστικά στα μουσικά του συνταγολόγια. Το ανήσυχο πνεύμα και η λαχτάρα του για ανακάλυψη και δημιουργία τον ώθησαν στην ίδρυση της ποτοποιίας Πολυκαλά στο Ληζούρι, το 1897. Τα προϊόντα του έγιναν γρήγορα γνωστά για την εξαιρετική ποιότητά

τους και η ποτοποιία απέκτησε μεγάλη πελατεια γεγονός που τον οδήγησε στην μεταφορά της επιχείρησης στην Αθήνα. Η φήμη των προϊόντων του καλόκαρδου Κεφαλονίτη εξαπλώθηκε γρήγορα, μετατρέποντας το μαγαζάκι του σε σημείο συνάντησης, ακόμα και για γνωστά ονόματα της τότε πολιτικής και κοινωνικής εποχής, οι οποίοι μαζευόντουσαν στο Ποτοποιείο για να πιούνε το ποτό ή το κρασί τους απευθείας από τα βαρέλια, και να συζητήσουν τα προβλήματα που απασχολούσαν την χώρα. Ένα καθαρά ελληνικό προϊόν, άριστης ποιότητας, σε καλόγουστες συσκευασίες. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν πλήθώρα γεύσεων λικέρ, από τη συλλογή 1897, όπως πικρομάντολα, τεντούρα, το βιολογικής καλλιέργειας κρασί «Κερνινή» (τοικ. «Μαλαγουζιά») και να γνωρίσουν τους απογόνους του εμπνευστή της επιχείρησης.

ΚΤΙΣΤΑΚΗΣ Σωκράτους 59

Ιστορία των λουκουμάδων Κτιστάκη ξεκίνησε το 1912 στα Χανιά, όπου ο Κτιστάκης Θεόδωρος άνοιξε την οικογενειακή επιχείρηση. Το 1951, τα παιδιά του ερχόμενα στην Αθήνα έφεραν μαζί τους την τέχνη της οικογένειας, αναλύοντας το μαγαζί τους στην οδό Αγ. Κωνσταντίνου 7. Στην οδό Σωκράτους το μαγαζί μεταφέρθηκε το 1997, από τον εγγονό της οικογένειας, Κτιστάκη Θεόδωρο. Όλα αυτά τα χρόνια, το κατάστημα έχει καταφέρει να χτίσει μια σταθερή πελατεια όπου απολαμβάνει τους παραδοσιακούς λουκουμάδες από τα Χανιά. Περνώντας από το λουκουματζίδικο Κτιστάκη, πολύ πιθανόν να συναντήσετε και ηθοποιούς του Εθνικού Θεάτρου, όπου συχνά κάνουν μια «σάτση» για να πάρουν ενέργεια πριν από τις παραστάσεις τους. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό αυτών των λουκουμάδων είναι ότι είναι γλυκόλι με σιρόπι και βέβαια πασπαλισμένιο με μισοίτη κανέλα και σουσάμι! Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν αυτούς τους λαχταριστούς λουκουμάδες που φτιάχνονται με μεράκι για πάνω από 100 χρόνια.

Η ΣΤΑΝΗ Μ. Κοτοπούλη 10

(αριστερά του Ησόδου)

Η επιχείρηση ιδρύθηκε από τον κ. Νικόλαο Καραγιώργου στον Πειραιά, όπου δραστηριοποιήθηκε στο χώρο των γαλακτοκομικών προϊόντων. Το 1949 αναγκάστηκε να μετεγκατασταθεί στην Ομόνοια, στην οδό Μ. Κοτοπούλη όπου συνεχίζει να λειτουργεί έως και σήμερα. Το καινούριο κατάστημα αγαπήθηκε γρήγορα από τους Αθηναίους και οι πρώτες επιτυχίες δεν καθυστέρησαν να έρθουν. Το 1953 απονέμεται στην οδό δίπλα-πλα και χρυσό μετάλλιο από την Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης για το πρόβειο παραδοσιακό γιαούρτι και λίγο αργότερα δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για το ίδιο προϊόν .Το 2005 ανακαινίσθηκε ριζικά υιοθετώντας τους αυστηρότερους υγειονομικούς κανονισμούς διατηρώντας όμως το ύφος του παραδοσιακού γαλακτοπωλείου. Σήμερα, εξακολουθεί να λειτουργεί από την ίδια οικογένεια , συγκεντρώνοντας την αγάπη του κόσμου για εξήντα συνεχόμενα χρόνια. Την πελατεια της απστολούν κάτοικοι της Αττικής αλλά και της επαρχίας. Μεγάλη όμως είναι και η ανταπόκριση των ξένων επισκεπτών καθώς η Στάνη τυγχάνει σημαντικής προβολής από έντυπα μέσα του εξωτερικού. Οι πελάτες μπορούν να προμηθευτούν γιαούρτι, βούτυρο, κρέμες, ρυόζαλο, γαλακτομούρεκο αλλά και λουκουμάδες και άλλα γλυκά.

16.00 ΓΛΕΝΤΙ ΣΤΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΩΝ Σατωβριάδου 29

atenistas