

ΜΙΧΑΛΗΣ ΨΙΛΑΚΗΣ

Ο Έλληνας σεφ που έμαθε τους Αμερικανούς να τρώνε ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ!

Έμαθε τα μυστικά της ελληνικής κουζίνας παρατηρώντας τη μητέρα του να μαγειρεύει όταν ήταν ακόμα μικρός. Και η αγάπη του για την κουζίνα της χώρας καταγωγής του τον έκανε να αφιερωθεί στη μαγειρική και να γίνει διάσημος. Το εστιατόριό του «Ανθος» πήρε αστέρι Μισελέν, μία από τις μεγαλύτερες διακρίσεις που υπάρχουν διεθνώς για τη μαγειρική τέχνη.

Ο Μιχάλης Ψιλάκης κατάφερε να φτάσει στην κορυφή, αυτό όμως που τον κάνει ξεχωριστό είναι ότι έβαλε το κοκορέτσι στους γκουρμέ κύκλους του Μανχάταν, τρελαίνοντας τους Νεοϋορκέζους. Η φήμη του εξαπλώθηκε τόσο πολύ ώστε να του κάνει αφιέρωμα το περιοδικό «Time», στο οποίο γίνεται εκτενής αναφορά στο κατσικίσιο κρέας, το οποίο ο Έλληνας σεφ βάζει στην κουζίνα των Αμερικανών. Στο αφιέρωμα του αμερικανικού περιοδικού περιγράφεται λεπτομερώς ο τρόπος μαγειρέματος του κατσικίσιου κρέατος, αλλά υπάρχει και ιδιαίτερη αναφορά στο κοκορέτσι και την παρασκευή του, όπως και στο πώς ψήνεται στα κάρβουνα ένα ολόκληρο κατσίκι ή αρνί. Στη διαδικτυακή έκδοση του περιοδικού, μάλιστα, υπάρχει βίντεο με οδηγίες για τον τρόπο σφαγής και μαγειρέματος του κατσικίου.

Ο Μιχάλης Ψιλάκης, που ετοιμάζεται να επεκτείνει τις επαγγελματικές του δραστηριότητες στην Αθήνα, σε συνεργασία με μεγάλο ξενοδοχείο, ανοίγοντας ένα εστιατόριο όπου οι γεύσεις θα είναι ελληνικές αλλά με τη δική του πινελιά, παίρνει μυρωδικά και έμπνευση από το Αιγαίο για να φτιάξει εντελώς δικές του γεύσεις, βασισμένες όμως σε παραδοσιακές συνταγές. Η πορεία του προς την αναγνώριση δεν ήταν εύκολη. Οι πρώτες δυσκολίες, μάλιστα, προέκυψαν μέσα από την ίδια του την οικογένεια. Το όνειρο των γονιών του ήταν να σπουδάσει. Μπήκε στη Νομική, την οποία εγκατέλειψε για την κουζίνα καταφέροντας να πείσει τους γονείς του ότι έκανε ένα διάλειμμα για να εργαστεί ως σερβιτόρος σ' ένα ιταλικό εστιατόριο, όπου σύντομα έγινε διευθυ-



ντής και στη συνέχεια ιδιοκτήτης. Η μεγάλη πορεία προς τη μαγειρική τέχνη ξεκίνησε ένα βράδυ που ο σεφ δεν εμφανίστηκε. Ο Μιχάλης φόρεσε τον σκούφο και ανέλαβε την κουζίνα. Ένα χρόνο αργότερα έλαβε διάκριση δύο αστέρων από τους «New York Times». Στην επόμενη επιχείρησή του, το «Opera», αναλαμβάνει τη μαγειρική και γρήγορα αναδεικνύεται σε έναν από τους καλύτερους σεφ της γενιάς του. Σήμερα, με το «Anthos» ο Μιχάλης Ψιλάκης συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των δέκα καλύτερων σεφ των ΗΠΑ.

Παρατημένο στο έλεος του Θεού είναι το «Ναυάγιο», στην ομώνυμη παραλία της Ζακύνθου που έχει ανακηρυχθεί ως η τέταρτη καλύτερη σε όλο τον κόσμο! Εγκαταλειμμένο στη μοίρα του το γέρικο σκαρί με το όνομα «Παναγιώτης», που αποτελεί σήμα κατατεθέν για τον τουρισμό του νησιού, σαπίζει χωρίς προστασία και συντήρηση, με τους τουρίστες να συμβάλλουν στην καταστροφή του χαράζοντας πάνω του συνθήματα ή μηνύματα αιώνιας αγάπης!

Ούτε οι αρμόδιες δημοτικές αρχές ούτε οι τουριστικοί φορείς της Ζακύνθου έχουν πάρει κάποια πρωτοβουλία για τη συντήρηση και φύλαξη του πλοίου, που δέχεται συνεχώς τους βανδαλισμούς Ελλήνων και αλλοδαπών παραθεριστών. Έτσι, η σκουριά το τρώει σιγά-σιγά και τα ελαφρά μεταλλικά μέρη του καταρρέουν μέρα με τη μέρα αφήνοντας γυμνό το σκαρί.

Τα μόνα χρώματα που διακρί-



Σαπίζει το "Ναυάγιο"

νονται πια στις καφέ από την οξείδωση λαμαρίνες του είναι αυτά των σπρέι και των μαρκαδόρων που έτυχε να έχουν μαζί τους οι επισκέπτες και τα χρησιμοποίησαν για να δείξουν στις επόμενες γενιές ότι... ήταν κι αυτοί εκεί! Και ο «Παναγιώτης», το λαθρεμπορικό τσιγαράδικο που εξώκειλε το 1983 στην πανέμορφη παραλία για να την κάνει γνωστή σ' όλη την υφήλιο, μαραζώνει γελοιοποιημένος σαν μνημείο αθλιότητας και αδιαφορίας...

Η τοπική εφημερίδα «Ημέρα της Ζακύνθου» ήρθε σ' επαφή με τους φορείς

του νησιού σε μια προσπάθεια να ανακαλύψει ποιος ευθύνεται για τη συντήρηση του πλοίου, αλλά όλοι δήλωσαν... αναρμόδιοι! Το δημοτικό συμβούλιο έχει από πέρυσι λάβει απόφαση να περιφράξει το χώρο που βρίσκεται το ναυαγισμένο καράβι, αλλά υποστηρίζει ότι χρειάζεται άδεια της Κτηματικής Υπηρεσίας. Η Κτηματική Υπηρεσία απαντά ότι δεν είναι δουλειά της να το επιτρέψει και μπορεί μόνο να διαβιβάσει το αίτημα στα αρμόδια υπουργεία. Το λιμεναρχείο είπε ότι δεν έχει αρμοδιότητα, ενώ το Επιμελητήριο υποστηρίζει ότι δεν έχει δικαίωμα παρέμβασης στο χώρο και καταγγέλλει όσους αδιαφόρησαν, αλλά πρωτοβουλία δεν παίρνει!

Παγερά άπραγοι παραμένουν και όσοι στο νησί ζουν από το «Ναυάγιο», που έκανε διάσημη τη Ζακύνθο, με αποτέλεσμα να «βουλιάζει» από τουρίστες! Ξενοδόχοι, εστιατορείοι, ιδιοκτήτες κέντρων διασκέδασης, καπεταναίοι και απλοί πολίτες οφείλουν πολλά στο «Παναγιώτης» και είναι όλοι υπεύθυνοι για την τύχη του. Το πλοίο χρειάζεται άμεσα αναπαλαίωση και συντήρηση. Αν κηρυχτεί διατηρητέο σύγχρονο μνημείο, ίσως σωθεί. Διαφορετικά, τα μόνα που θα απομείνουν από αυτό θα είναι μια εστία μόλυνσης και οι καρτ ποστάλ που κάνουν το γύρο του κόσμου διαφημίζοντας το νησί και την πανέμορφη παραλία του!