

ΤΑΣΟΣ ΚΛΩΝΗΣ:

Να φέρουμε τον Ελληνισμό πίσω στο καλό φαγητό

Ο Τάσος Κλωνής είναι ο μερακλής μάγειρας που ετοιμάζει τις παραδοσιακές νοστιμιές που προσφέρει το «Βαρέλι», αλλά κι ένας εκ των διοικητών του. Έμαθε να μαγειρεύει στην Κεφαλλονιά από τον πατέρα του που ήταν μάγειρας. «Μέσα από τις συνταγές της γιαγιάς, της μαμάς, της θείας και του πατέρα μου έφτασα να είμαι ο μάγειρας που είμαι σήμερα. Είμαι άτομο που του αρέσει το καλό φαγητό και κάποια στιγμή ήθελα αυτό να το δώσω και στον κόσμο», μας είπε όταν τον συναντήσαμε στο «Βαρέλι». Ήλθε το 1990 στην Αυστραλία κι εδώ ξεκίνησε να μαγειρεύει για μαγαζιά. «Το αποφάσισα όταν είδα τι πουλάνε στον κόσμο. Δεν μπορούμε να ρεζιλεύουμε την ελληνική κουζίνα κατ' αυτόν τον τρόπο».

Το 1993 πήρε το «Μύλος» στο Μπέλμορ και το κράτησε για πέντε χρόνια. Η φήμη του εξαπλώθηκε. Στη συνέχεια ασχολήθηκε με κάποια άλλα μαγαζιά, αλλά δεν ήταν ευχαριστημένος. «Δεν τους ενδιέφερε τι ποιότητα, αλλά τι ποσότητα φαγητού θα βγάλεις», μας εξηγεί. Το 2000 τον βρήκε στην ταβέρνα «Πάρος» στο Νιουτάουν, όπου μετά από λίγο καιρό αποτραβήχτηκε τόσο από το συγκεκριμένο μαγαζί, όσο κι από τον χώρο και την παροικία. Επέστρεψε πέρυσι με το «Βαρέλι», ικανοποιώντας το χρόνιο αίτημα πολλών συμπαροίκων που είχαν πεθυμήσει τις λιχουδιές του. Μας μιλά, λοιπόν, για το μαγαζί που στάθηκε η αιτία της επιστροφής του.

Τάσο, τι μπορεί να γευθεί κανείς στο «Βαρέλι»;

«Ετοιμάζουμε καθημερινά διάφορες νοστιμιές της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, κάτι διαφορετικό από ότι μπορεί κάποιος να βρει αλλού. Θέλουμε να φέρουμε τους πελάτες μας κοντά στην παράδοση, στο περίφημο φαγητό της γιαγιάς. Τα φαγητά μας είναι πάντοτε φτιαγμένα με μεράκι κι αγάπη για να δώσουμε στον κόσμο αυτό που πρέπει. Δεν έχουμε τυποποιημένα φαγητά του στυλ τα αγοράσαμε, τα δώσαμε κι αυτό ήταν. Κάθε μέρα έχουμε διαφορετικές γευστικές ιδέες, προσπαθούμε ο μεζές μας ή το φαγητό μας να βγει κάθε μέρα καλύτερο. Για τον μερακλή πελάτη, τον καλοφαγά, ακόμη και για τον ιδιότροπο. Να έλθουν, να φάνε και να



Ο Γεράσιμος Μιρτζίνης και ο Τάσος Κλωνής

το ευχαριστηθούν. Και να λένε μετά, εκεί το έφαγα αυτό»...

Έχετε παραδοσιακό φαγητό, είστε μια παραδοσιακή ταβέρνα;

«Η ελληνική κουζίνα είναι απεριόριστη, καθώς έχει διαφορετικές γεύσεις από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Θέλουμε να φέρουμε τον Ελληνισμό πίσω στο καλό φαγητό. Βλέπουμε τα τελευταία χρόνια ότι όλοι κάνουν Βραδιά Ταβέρνας, που στο τέλος καταλήγει κάτι σαν σκυλάδικο ή μπουζουκτοϊδικο. Το «Βαρέλι» είναι πραγματική ταβέρνα, καθώς δημιουργήθηκε πέρυσι μετά από πολλή σκέψη και πολλές διαφορετικές ιδέες, όσον αφορά την διακόσμηση και την κουζίνα. Θέλαμε να τονίσουμε τόσο την ατμόσφαιρα της ταβέρνας όσο και την κουζίνα μας».

Κάποια από τα φαγητά σας που ξεχωρίζουν;

«Ο μουσακάς μας είναι ίδιος με τον παραδοσιακό μουσακά της γιαγιάς, όπως τον έφτιαχνε στον ξύλινο φούρνο. Έχουμε κι εμείς τον ξύλινο φούρνο μας κι ετοιμάζουμε εκεί διάφορες νοστιμιές. Το αρνάκι μας έχει τέτοια μυρωδικά πάνω του που φέρνει τη μυρωδιά της Ελλάδας στο πιάτο σου.

Έχουμε ακόμη χταποδάκι γιαχνί που δεν το έχουν άλλα μαγαζιά και υπέροχους μεζέδες. Τίποτα δεν είναι τυποποιημένο, αγοραστό ή κατεψυγμένο, όλα είναι φτιαγμένα εδώ. Η σπανακόπιτα, η μπουγάτσα μας που είναι ονομαστή κι οι διάφοροι μεζέδες».

Οι πελάτες τι σας ζητούν συνήθως;

«Ο κόσμος ζητά το καλό και το νόστιμο κι ασχολούμαστε ώρες με την κουζίνα και την προετοιμασία των φαγητών. Τα πιάτα μας έχουν ποιότητα και προσπαθούμε να σπάσουμε το τυποποιημένο που υπάρχει. Δεν θέλουμε να είμαστε το take away, το fish η chips ή όλα αυτά μαζί. Είμαστε κάτι διαφορετικό. Ο πελάτης μας τρώει φαγητά μαγειρεμένα με αγνό λάδι ή με καλό βούτυρο. Βασικά όλα τα υλικά που χρησιμοποιούμε είναι ελληνικά. Προσέχουμε πολύ τα υλικά που προμηθευόμαστε και δεν κάνουμε συμβιβασμούς, επιλέγουμε το καλύτερο όχι το πιο φθινό. Τα αγνά υλικά υπάρχουν κι εμείς αυτά χρησιμοποιούμε».

Μίλησέ μας και για το πρόγραμμα κατά την χειμερινή περίοδο.

«Το χειμερινό μας πρόγραμμα είναι για

όλους. Κακά τα ψέμματα, υπάρχει κρίση. Εμείς δίνουμε την δυνατότητα κάθε Τρίτη να έλθει μία οικογένεια να φάει και τα παιδιά κάτω των 12 ετών να μην πληρώσουν τίποτα. Τις Τετάρτες έχουμε βραδιές μεζέδων. Έχουμε στο μενού 25 διαφορετικούς μεζέδες κι ετοιμάζουμε κι άλλους. Μπορεί όποιος θέλει να έλθει και να φάει όσους τραβάνε η όρεξή του. Τα Σάββατα έχουμε ακουστικά μουσική για την ώρα του φαγητού και τις Κυριακές κάνουμε εκδηλώσεις. Έχουμε κάνει πάρα πολλά γενέθλια κι όσοι τα έχουν γιορτάσει μαζί μας έχουν περάσει φανταστικά. Θυμάμαι χαρακτηρισικά το αποκριάτικο πάρτι που έκανε ο σύλλογος Greek and Australian Profession Association. Το γλέντι που έγινε είναι ανεπανάληπτο. Δεν παίζουμε, θέλουμε να δώσουμε στο Σίδνεϊ αυτό που λείπει».

Τον περασμένο μήνα ειδοποιηθήκατε και για κάποια τιμή που σας έγινε, σαν φυσική κατάληξη κι επιστέγασμα των προσπαθειών σας.

«Ναι, από το Local Business Awards. Μας ειδοποίησαν ότι είμαστε φιναλίστ για το 2012 σε 16 περιοχές του inner west. Το θεωρούμε μεγάλη τιμή για ένα μαγαζί που δημιουργήθηκε οκτώ μόλις μήνες νωρίτερα. Κάποιοι είχαν έλθει σαν πελάτες κι έφαγαν χωρίς να ξέρουμε ποιοι είναι. Όπως σερβίρουμε σε όλον τον κόσμο το φαγητό μας, έτσι κάναμε και με αυτούς τους πελάτες μας. Δεν κάνουμε διακρίσεις, προσέχουμε όλους τους πελάτες μας το ίδιο. Αυτοί, όμως, ήταν ελεγκτές κι έκαναν καλή αναφορά για την ποιότητα του μαγαζιού. Έτσι τιμηθήκαμε, γεγονός που θεωρώ πως είναι μια πολύ καλή αρχή για το «Βαρέλι»».

Να κλείσουμε με κάτι διαφορετικό. Παρακολουθείς τις τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής; Ξεχωρίζει κάποιον γνωστό μάγειρα;

«Απορώ με αυτές τις εκπομπές, με τον τρόπο που δουλεύουν και με το τι κάνουν. Θεωρώ πως πολύ καλός κριτής, ενώ - είτε το πιστεύεις είτε όχι - δεν ξέρει να μαγειρεύει, είναι ο Ηλίας Μαμαλάκης. Δεν ξέρει να μαγειρεύει, αλλά κάνει απλά πράγματα, αυτά που πρέπει να κάνει για την ελληνική κουζίνα. Είναι όμως πολύ καλός γευσσιγνώστης και του βγάζω το καπέλο».

ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΜΙΡΤΖΙΝΗΣ:

Το βαρέλι αντιπροσωπεύει την παρέα και την ιστορία μας

Ο Γεράσιμος Μιρτζίνης είναι ο έτερος των ιδιοκτητών κι ο βασικός υπαίτιος ύπαρξης του «Βαρελιού». Γεννήθηκε στο Σίδνεϊ κι η καταγωγή του είναι από την Κεφαλλονιά. Σπούδασε οικονομικά κι ασχολήθηκε κυρίως με καφετέριες. Το πρώτο του εγχείρημα στο Λάικαρντ ήταν με το «undrebelli», όμως του άρεσε ο χώρος που βρίσκεται σήμερα το «Βαρέλι». «Πάντοτε το κοιτούσα αυτό το μαγαζί και το φανταζόμουν σαν ταβέρνα. Τελικά βρέθηκε η ευκαιρία και την αρπάξαμε», μας λέει. Με τον Τάσο Κλωνή γνωρίζονται αρκετά χρόνια κι όταν του πρότεινε να ανοίξουν μαζί ένα μαγαζί με ελληνική ατμόσφαιρα και κουζίνα τον χτύπησε στο ευαίσθητο σημείο του. Σήμερα μιλά στον «ΚΟΣΜΟ» γι' αυτήν τους την προσπάθεια.

Γεράσιμε, γιατί το ονομάσατε «Βαρέλι»; Σημαίνει κάτι;

«Το ονομάσαμε «Βαρέλι», γιατί το βαρέλι αντιπροσωπεύει κατά κάποιον τρόπο την παρέα και την ιστορία μας. Το κρασί μπορεί να αργεί να γίνει, αλλά όταν το πεις είναι μοναδικό. Έτσι είναι κι η κουζίνα μας, το περιβάλλον του χώρου μας. Προσπαθούμε να κάνουμε αυτόν που θα έλθει στο «Βαρέλι», είτε είναι Έλληνας είτε όχι, να νοιώσει πως είναι σε ένα μαγαζί στην Πλάκα, τόσο σαν ατμόσφαιρα κι εξυπηρέτηση όσο και σαν φαγητό».

Ποιες είναι οι μέχρι σήμερα εντυπώσεις σου;

«Για να σου δώσω να καταλάβεις, έχω τέσσερα μαγαζιά και θέλω να πουλήσω τα άλλα τρία και να κρα-



τήσω αυτό. Γιατί το «Βαρέλι» αντιπροσωπεύει αυτό που είμαι. Μπορεί να είμαι αυστραλογεννημένος αλλά όταν ακούω μπουζούκι είναι σαν να μου κάνεις ενέσεις (γέλια)»!

Δηλαδή, είσαι αισιόδοξος για το μέλλον.

«Οι επιχειρήσεις είναι δύσκολες σήμερα, οι συνθήκες είναι δύσκολες, αλλά πιστεύω πως αυτό που προσφέρουμε δεν υπάρχει στην αγορά. Είμαστε νέοι ακόμη αλλά ξέρουμε πως όποιος έρχεται φεύγει εντυπωσιασμένος από τα φαγητά, το περιβάλλον, το κέφι μας. Δεν

είμαστε εμπορικό μαγαζί, το έχουμε κρατήσει μαζεμένο, όπως ήταν οι παλιές ταβέρνες».

Και ποιες είναι οι επιδιώξεις σας;

«Στόχος μας είναι η ποιότητα και δεν κάνουμε συμβιβασμούς σ' αυτό. Για παράδειγμα, θα μπορούσαμε να πάρουμε τα υλικά μας χονδρικά και πιο φθηνά από έναν προμηθευτή, όμως επιλέγουμε τα καλύτερα από αρκετά διαφορετικά μαγαζιά. Δεν προσφέρουμε μόνο τον χώρο και την κουζίνα μας στον πελάτη, τα προσφέρουμε όλα. Είπαμε από την αρχή πως αν μπορούσαμε να κερδίσουμε τον Έλληνα πελάτη με την κουζίνα μας όλοι οι άλλοι θα είναι εύκολοι. Νομίζω πως με τον χρόνο το έχουμε κατακτήσει αυτό».