

ΝΕΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΚΑΛΟΜΠΑΡΗ

Το Γκάζι μετακομίζει στη Μελβούρνη

Το Γκάζι μετακομίζει στη Μελβούρνη, καθώς το όνομα «Γκάζι» της πασίγνωστης συνοικίας της Αθήνας θα δώσει στο νέο του εστιατόριο ο πολυβραβευμένος ομογενής σεφ Γιώργος Καλομπάρης. Συγκεκριμένα, ο Καλομπάρης θα κλείσει μέρος του κορυφαίου εστιατορίου του «The Press Club» και στη θέση του θα ανοίξει το «Γκάζι» που, όπως λέει ο ίδιος, θα είναι «το καλύτερο ελληνικό εστιατόριο του κόσμου».

Οι ανακοινώσεις του ομογενή σεφ έλαβαν μεγάλη δημοσιότητα από τα αυστραλιανά μέσα ενημέρωσης αν και κάποια απ' αυτά διερωτώνται μήπως και η αλλαγή αυτή του Καλομπάρη οφείλεται σε οικονομικά προβλήματα της αυτοκρατορίας του. Ο ίδιος λέει πως μοναδικό κίνητρό του είναι η προώθηση της ελληνικής κουζίνας που είναι στην καρδιά του. Όπως τονίζει από την στιγμή που διαπίστωσε την αξία της ελληνικής διατροφής, αλλά και τη σημασία της ελληνικής καταγωγής του, βάλθηκε να «προσπλύσει» όσο περισσότερους γίνεται. Μέσα από τα εστιατόρια του, αλλά κυρίως ως κριτής στην τηλεοπτική εκπομπή μαγειρικής «Master Chef» δεν χάνει την ευκαιρία να προβάλει την ελληνική κουζίνα, τα ελληνικά προϊόντα, την Ελλάδα και την Κύπρο. Και όχι μόνο στην Αυστραλία, αλλά σε 35 χώρες του πλανήτη όπου προβάλλεται η εκπομπή του.

Η δική του συνταγή επιχειρηματικής επιτυχίας είχε δύο βασικά υλικά: πολυεθνικές επιρροές και κλασική ελληνική φιλοξενία.

Ανοίξε το πρώτο του εστιατόριο μοντέρνας ελληνικής κουζίνας, το «Press Club», το 2006 στη Μελβούρνη, διατηρώντας μεν το ελληνικό φαγητό, αλλά καταρρίπτοντας τα στερεότυπα της ατμόσφαιρας και των γεύσεων ενός τυπικού ελληνικού εστιατορίου στο εξωτερικό. Το εστιατόριο αυτό ανακηρύχθηκε σε κορυφαίο της Αυστραλίας και ο Καλομπάρης κορυφαίος σεφ της χώρας. Σήμερα διαθέτει επτά εστιατόρια στη Μελβούρνη και ένα στη Μύκονο. Απασχολεί 350 άτομα από τα οποία, όπως λέει 12 είναι Έλληνες κι οι υπόλοιποι ξένοι. «Ξέρουν, όμως, όλα τα μυστικά της ελληνικής κουζίνας και, επιπλέον, μαθαίνουν και ελληνικά στο χώρο εργασίας», συμπληρώνει. Πρόσφατα ο Καλομπάρης βρέθηκε στη Νότια Αφρική όπου μίλησε για την ελληνική κουζίνα, στο πλαίσιο του ρόλου του ως τηλεοπτικού αστέρα, και επόμενος σταθμός του ήταν το Ντουμπάι. «Δεν είναι άσχημο η εκπομπή ενός Ελληνόπουλου από τη Μελβούρνη να μεταδίδεται σε 35 χώρες της Αυστραλίας, της Αφρικής, της Ασίας και της Μέσης Ανατολής και να μιλάμε για την Ελλάδα» λέει.

Έχει επίσης γράψει βιβλία για την ελληνική κουζίνα, που σημειώνουν ρεκόρ κυκλοφορίας. Τώρα ετοιμάζει το νέο του βιβλίο με τίτλο «My Big Fat Greek Cookbook».

Ο Καλομπάρης θεωρεί την καταγωγή του ως μίξη πολιτισμών. Το ίδιο και την κουζίνα του. Παιδί Ελλήνων μεταναστών πρώτης γενιάς από την Ελλάδα, την Κύπρο και με



καταγωγή από την Ιταλία, γεννήθηκε στην περιοχή Μαλγκρέιβ της Μελβούρνης το 1978. Οι γονείς του - Τζιμ και Μαίρη - γνωρίστηκαν στην Αυστραλία και άνοιξαν μαζί ένα μικρό σούπερ μάρκετ.

Η μητέρα του έφθασε στη Μελβούρνη, μαζί με την γιαγιά του, μετά την τουρκική εισβολή στην Κύπρο. Μαγειρική διδάχθηκε εμπειρικά παρακολουθώντας τη μητέρα του στην κουζίνα της μετά το σχολείο.

Το 1996 ξεκίνησε επίσημα ως μαθητευόμενος σε κεντρικό ξενοδοχείο της Μελβούρνης. Τους πρώτους τρεις μήνες έπλενε πιάτα και ταψιά. Έχει δηλώσει: «Είναι σημαντικό να μάθεις πρώτα πώς να καθαρίζεις, να σεβαστείς αυτή τη δουλειά και ύστερα να μάθεις να μαγειρεύεις». Ήταν η δυσκολότερη περίοδος εκπαίδευσης της ζωής του.

Ωστόσο, στα ρεπό του τα Σαββατοκύριακα δεν σταματούσε να μαγειρεύει. Συμμετείχε σε διαγωνισμούς μαγειρικής εκπροσωπώντας την Αυστραλία, ενώ το 1999 κέρδισε το εθνικό βραβείο Bonland για τον καλύτερο μαθητευόμενο σεφ της χρονιάς. Λίγο αργότερα, βρέθηκε να διευθύνει 11 μαθητευόμενους σεφ στην κουζίνα του σεφ Γκάρι Μέχιγκαν, του πρώτου του εργοδότη με τον οποίο συνεργάζεται σήμερα ισάξια ως κριτής στο αυστραλιανό ριάλιτι μαγειρικής «Master Chef». Η αναγνώριση ήρθε το 2004, όταν σε ηλικία 25 ετών αναδείχθηκε καλύτερος νεαρός σεφ της χρονιάς από το περιοδικό «Age Good Guide», ενώ το «Global Food and Wine Magazine» τον ψήφισε ως έναν από τους 40 πιο δυνατούς σεφ στον κόσμο. Η τηλεόραση ακολούθησε. Εμφανίστηκε σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής, συμπεριλαμβανομένης της «Ready Steady Cook», έγραψε έξι βιβλία με συνταγές, ενώ το 2008 ψηφίστηκε ως ο καλύτερος σεφ και ένας από τους 100 πιο ισχυρούς ανθρώπους της Μελβούρνης.

Θεωρεί το φαγητό «θρησκευτική εμπειρία». Θυμάται τις εναλλαγές στο οικογενειακό τραπέζι ανάλογα με τις γιορτές της εκκλησίας και λατρεύει τη χορτοφαγία κατά τη Σαρακοστή. Ο Γιώργος Καλομπάρης δηλώνει περήφανος εκπρόσωπος της μοντέρνας ελληνικής γαστρονομίας. Η ελληνική καταγωγή του τον εμπνέει τόσο στη ζωή όσο και στην κουζίνα.

(ΑΠΕ/ΜΠΕ)

Sun Rice Distributor



SAFIRA TRADING

183 Kingsgrove Rd, Kingsgrove, NSW 2208

Ph: 9554 3333 Fax: 9501 6659

Warehouse of Food and Household Consumables

WE HAVE CHEAPER PRICES THAN MOST SUPERMARKETS

Street Parking 9:30-3:30
Limited on site parking

Kingsgrove
Belmore
MS
Road
Hurstville

Στην Αποθήκη ΣΑΦΙΡΑ θά βρείτε τρόφιμα, είδη υγιεινής, καθαρισμού, κοσμητικά, προσωπικής χρήσης, και πολλά άλλα. Γνωστές μάρκες και άγνωστες, ΟΛΑ ΣΕ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΤΗΜΕΣ... Σε πακέτα, ελιές, τυριά, χαλούμια, και αλλα... SPECIALS 15.11.2012 to 7.12.2012

Greek Kalamata Olives 2kg In tub



RRP \$13.99 **SAVE \$4.00** \$9.99

Lavazza Coffee Beans Oro 1kg



RRP \$26.00 **SAVE \$12.51** \$13.49

Special White Flour Weston Mills 10kg



RRP \$17.99 **SAVE \$5.00** \$12.99

Altis classic Olive Oil 4lt tin



RRP \$22.00 **SAVE \$4.01** \$17.99

LaGina Tomatoes 400g tin



RRP \$1.50 **SAVE \$0.51** \$0.99
All brands of tomato 400g tins on special

Moccona Coffee 200g



RRP \$13.50 **SAVE \$3.51** \$9.99

Cyprus Halloumi cheese Papouls 220g packed



RRP \$3.49 **SAVE \$0.61** \$2.79

Bulgarian Feta Cheese Rodini 900g in brine



RRP \$7.50 **SAVE \$1.51** \$5.99

Cold Power Advanced Concentrate Laundry powder 15kg



RRP \$39.99 **SAVE \$5.00** \$34.99

Sun Rice Medium & Long Grain 5kg



RRP \$7.80 **SAVE \$1.31** \$6.49
All Sun Rice stock on special

Sirena Tuna 185g



RRP \$2.75 **SAVE \$0.46** \$2.29
All 185g varieties on special

Heat Beads BBQ Fuel 4kg



RRP \$7.00 **SAVE \$1.51** \$5.49