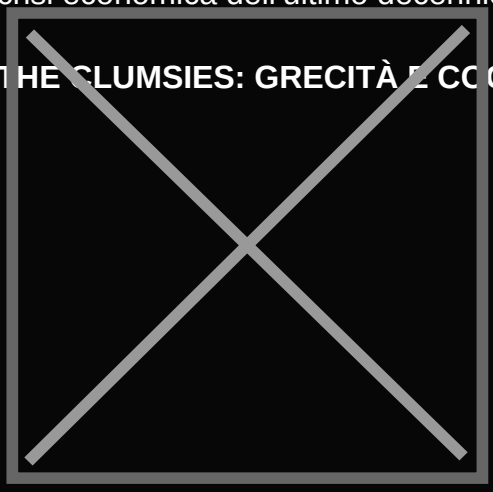
Hospitality all’ombra dell’Acropoli

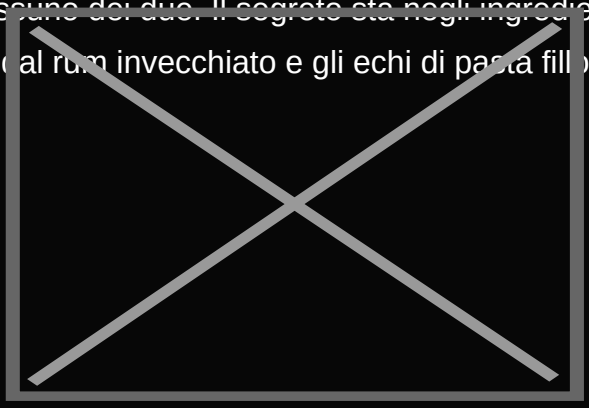
allombra-dellacropoli-01-53e58860

Quando si parla di hospitality in Grecia non può che venir fuori la parola *philoxenia*. Preso in prestito dal greco antico, questo termine indica l’ospitalità, pregna di quel valore virtuoso che aveva secoli fa. Chi, trovandosi in Grecia, non si è sentito accolto in un ristorante, bar o albergo in maniera genuina e spontanea, proprio come uno di famiglia? Ma è possibile perseguire questo approccio anche in ambiti turistici e affollati? Ci rispondono alcuni gestori di locali di Atene che, all’ombra dell’Acropoli e della crisi economica dell’ultimo decennio, continuano a mantenere viva la tradizione.

THE CLUMSIES: GRECITÀ E COCKTAIL PRÊT A PORTER



Tra i World’s 50 Best Bars del 2019 c’è The Clumsies, letteralmente “i maldestri”, e proprio così amano definirsi con ironia i cinque che hanno dato vita a questo locale nel 2014. I bartender **Nikos Bakoulis** e **Vasilis Kyritsis** e i tre imprenditori **Thano Tsounakas**, **Leuteris Georgopoulos** e **Giorgos Kaisaris** volevano aprire un luogo speciale dove al banco bar nessuno fosse troppo formale o distaccato ma avesse quell’attitudine spontanea e imperfetta che rende anche più simpatici. Con i suoi 35 impiegati, The Clumsies è un bar a servizio completo che va dal caffè al comfort food, senza tralasciare ovviamente il cuore dell’attività: i cocktail. Grecità è la parola d’ordine: dall’ospitalità familiare, che attira molta gente del posto oltre che turisti entusiasti, ai sapori e ingredienti tipici. Qualche esempio? I tacos al souvlaki, ricetta che fonde la tipica carne greca con un piatto messicano. Se parliamo di drink vanno citati il Mediterranean Gimlet che

richiama i sapori dell’insalata greca e il Fortified Baklava Wine, un cocktail che sa di vino e baklava (dolce tipico greco) pur non contenendo nessuno dei due. Il segreto sta negli ingredienti: l’aroma di miele viene dall’idromele, il sentore fruttato dal rum invecchiato e gli echi di pasta fillo dall’aggiunta di beurre noisette, una salsa a base di burro.  Sempre

parlando di miscelazione vanno citati i **The Clumsies Original Cocktails**, una serie di **signature cocktail prebatch venduti in bottigliette** da 200 ml presso negozi di liquori e alcuni siti web. La miscelazione pre imbottigliata per The Clumsies rappresenta un’opportunità per velocizzare i tempi dietro al bar e offrire drink standardizzati con la stessa ottima qualità indifferentemente da chi li stia servendo. Il progetto è nato con quattro ricette e con l’obiettivo di coinvolgere turisti e hotellerie ma anche chi voglia concedersi un ottimo cocktail nel comfort della propria casa. E se parliamo della passata crisi economica? Il team di The Clumsies vuole vedere anche l’aspetto positivo di un evento difficile per il paese: avere meno soldi a disposizione ha fatto focalizzare le persone su una ricerca della qualità migliore e questo ha rappresentato uno stimolo per i locali. Puntare sui dettagli per cocktail e cibo è la chiave che porta i clienti a sceglierti anche nei momenti difficili.

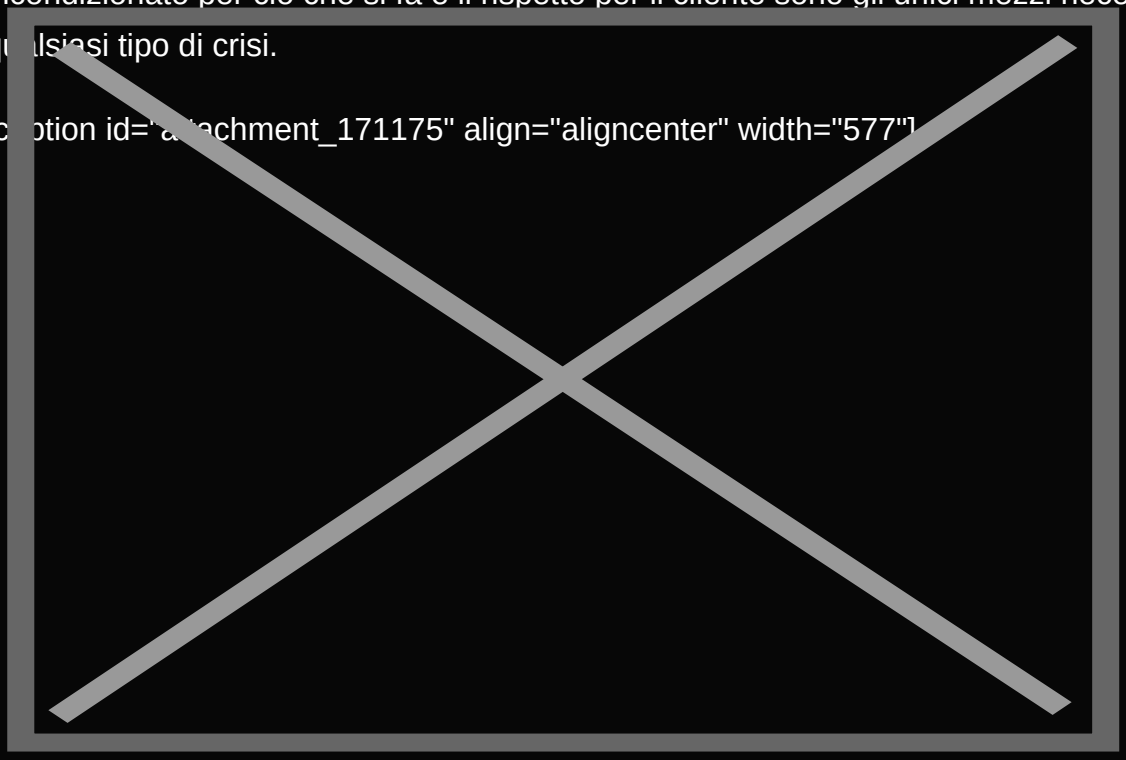
YIASEMI, PROFUMO DI CASA E GELSOMINO…

 Plaka è il più antico quartiere di Atene, un luogo magico e

pittoresco, ricco di turisti ma defilato dal caos cittadino. In questa zona, un tempo piena di gelsomini, **Mariza Kouzeli**, arrivata ad Atene da un’isola greca, nel 2009 ha aperto il suo **Yiasemi**, un bistrot con servizio giornaliero il cui nome è ispirato proprio dalla pianta dal fiore bianco. L’obiettivo di Mariza era

aprire un luogo dove far sentire a casa chi si trovasse a passare per il quartiere, proponendo un’atmosfera accogliente arricchita dal camino, dalle candele, dai mobili tradizionali restaurati e, non di meno, da gustosi piatti homemade a prezzi accessibili. La giornata da Yiasemi comincia alle 8 in punto con la colazione a **buffet a base di piatti vegetariani e vegani**, il tutto accompagnato da musica al piano dal vivo. Il servizio continua tutta la giornata con caffè, cocktail e dessert tipici. Per Mariza semplicità e tradizione sono valori importanti: gli ingredienti vengono acquistati da **produttori locali e le ricette sono tradizionali**, con qualche piccola improvvisazione per adattarsi alla stagionalità dei prodotti. Pur lavorando in una piazza come Atene, Yiasemi è tutto fuorché un locale turistico e per Mariza si può evitare quel tipo di approccio offrendo prodotti di buona qualità e un ambiente che misceli eleganza e semplicità. Il locale è nato proprio all’inizio della crisi greca ma ciò non ha influenzato l’attività: i prezzi sono rimasti bassi e la cucina ha continuato il suo lavoro con lo stesso entusiasmo sapendo scegliere ingredienti che non alzassero il food cost. Per Mariza l’amore incondizionato per ciò che si fa e il rispetto per il cliente sono gli unici mezzi necessari per superare qualsiasi tipo di crisi.

[caption id="attachment_171175" align="aligncenter" width="577"]



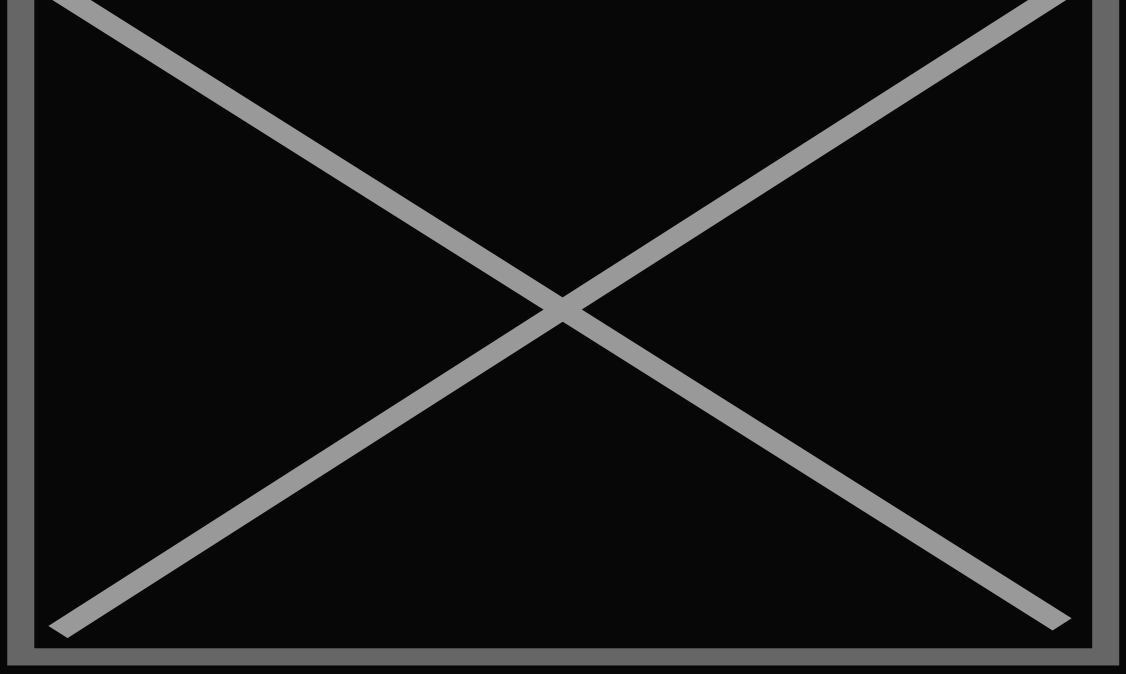
Il buffet di Yiasemi con il suo appeal tradizionale e gustoso è adatto a vegetariani e vegani[/caption]

FROZEN YOGURT? NO, FRESKO YOGURT!



Può un prodotto tipico legato a una tradizione senza tempo diventare oggetto di un format contemporaneo? Assolutamente sì! È il caso di **Fresko Yogurt** che dal 2011 applica la tradizione al concept dello yogurt bar take-away. Al posto del frozen yogurt però si serve autentico yogurt greco prodotto da piccole aziende locali e stoccato in contenitori di terracotta dall'aria antica. Ogni coppetta viene guarnita con miele e con gli ***spoon sweets***, un concetto caro nell'ospitalità greca. Altro non sono che **conserve di frutta** di vario genere che abitualmente le donne greche preparano e offrono ai loro ospiti servendole su dei cucchiai. Da Fresko Yogurt diventano invece guarnizioni inedite realizzate con ingredienti tutti naturali, senza additivi né coloranti. Ci sono ciliegie, prugne, mele cotogne, bergamotto, uva e fichi. Gusto ma anche benessere perché lo yogurt è un ottimo alimento che aiuta la digestione, rafforza le difese immunitarie e apporta calcio e vitamina D. Inoltre, paragonato a quello standard, lo yogurt greco ha quasi il doppio delle proteine, la metà di sodio e carboidrati e meno lattosio. Per un prodotto ottimo non poteva mancare un'ottima location nel centro storico di Atene, ai piedi dell'Acropoli e affacciata sulla Dionysiou Areopagitou, un'elegante strada pedonale dove è possibile passeggiare gustando per esempio uno **yogurt greco di pecora guarnito con miele d'abete e nocciole**. Neanche la crisi economica ha fatto scendere a compromessi il brand che è rimasto fedele alla sua mission e agli standard di alta qualità e, nonostante lo scenario difficile, ha potuto aprire anche un secondo negozio.

[caption id="attachment_171176" align="aligncenter" width="577"]



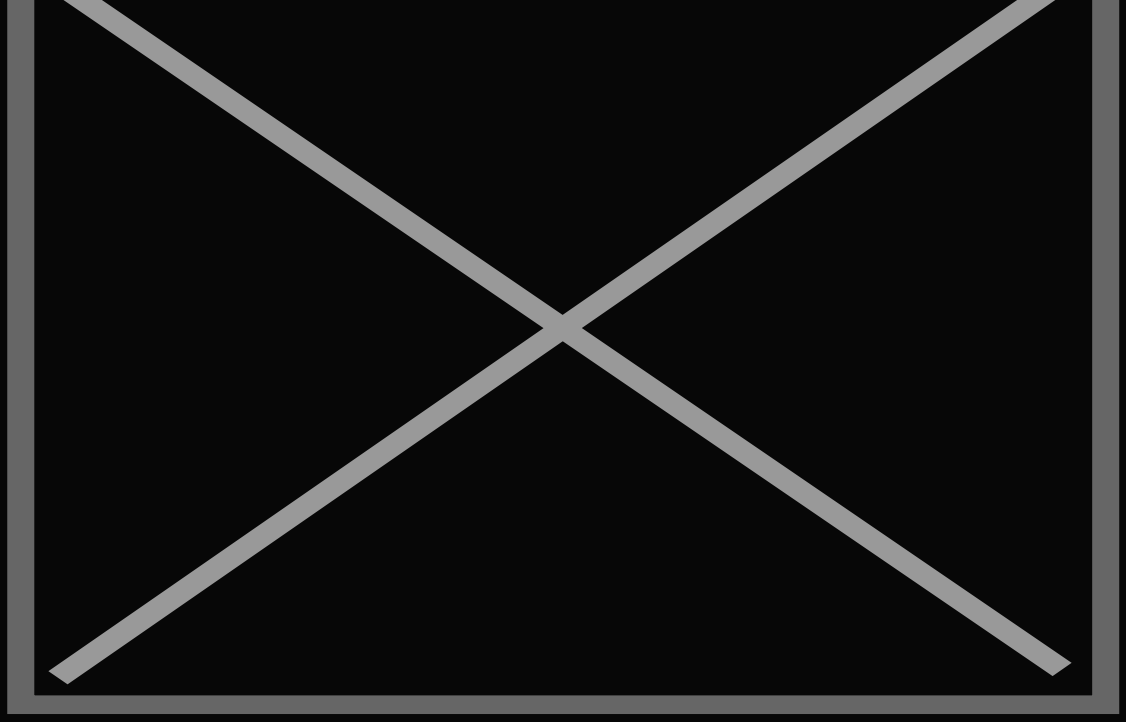
Fresko Yogurt

combina il prodotto tipico greco con il format take-away[/caption]

ERGON: VOCAZIONE, TRADIZIONE E MODERNITÀ

In Greco *ergon* significa vocazione, il processo che da un lavoro appassionato porta ad un senso di realizzazione. **Ergon** però oggi ha un significato in più, non solo in Grecia ma nel mondo: è un brand che promuove la **gastronomia greca** attraverso una linea di prodotti tipici di alta qualità e un **franchising di ristoranti e delicatessen** con 13 location nel mondo fra cui quelle di Atene, Santorini, Rodi, Londra e Bruxelles. Tutto è cominciato a Salonicco come un'impresa familiare: lo scopo dei fratelli **Thomas e George Douzis** era infatti quello di promuovere i migliori prodotti tradizionali greci interagendo con agricoltori e produttori locali. Oggi il network raccoglie artigiani e produttori sparsi su tutto il territorio greco accomunati dagli stessi valori e da metodi che hanno superato la prova del tempo. Ad Atene il punto di riferimento è **Ergon House**, luogo sperimentale del brand che nella stessa location unisce un albergo e un mercato che rappresenta un'agorà moderna con fruttivendolo, macelleria, pescheria, panetteria, gastronomia e una micro-torrefazione. Non mancano un bar e un ristorante che celebrano la cucina greca affiancata da proposte internazionali.

[caption id="attachment_171179" align="aligncenter" width="577"]



Passione e tradizione greca sono infuse nelle 13 location di Ergon sparse nel mondo[/caption]

TRA ROVINE E RUIN BAR…



Ad Atene non mancano di certo le rovine. Se si parla di ruin bar invece viene subito in mente **T.A.F. – The Art Foundation**, uno spazio che va oltre il pubblico esercizio e luogo d'aggregazione e che si propone come una **piattaforma culturale**. T.A.F. nasce nel 2009, in piena crisi economica, quando un gruppo di collaboratori decide di recuperare un edificio del 1800 abbandonato, utilizzato inizialmente come stalle poi come carcere femminile e infine negli anni '50 come alloggi comuni. Nel giro di 10 anni, T.A.F. è diventato un punto di riferimento artistico e culturale per la capitale con un edificio storico tornato a nuova vita per ospitare attivamente la creatività e l'arte contemporanea greca. Il ruin bar è situato nel suggestivo cortile dell'edificio tra piante

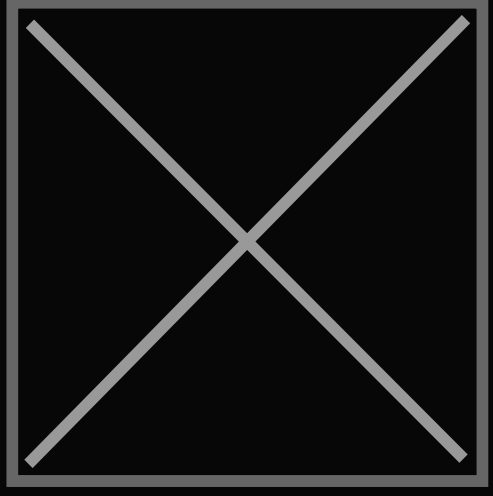
e muri vissuti che conservano la tradizione urbana. La drink list ha proposte dal carattere internazionale affiancate però a tipicità come la **Mastiha, liquore DOP aromatizzato con la resina** della pianta del lentisco. La cucina offre piatti freddi tipici. La crisi ha cambiato un po' il corso dell'attività di T.A.F.: è stata fronteggiata abbassando i prezzi per rimanere competitivi; e dalle rovine (questa volta simboliche) sono nate nuove idee e strategie che hanno reso questa location la più apprezzata e chiacchierata dai turisti.

DA BARRETT, ATMOSFERA HIPSTER E BIRRE ARTIGIANALI



Prendi un gruppo di amici che suonano nella stessa band e bevono negli stessi bar. Un giorno decidono di aprire un'attività che combini le loro passioni e nasce **Barrett**. La giornata al bar di **Stelios** e soci comincia alle 11 di mattina e va avanti fino a notte fonda. Si servono caffè, cocktail (alcuni miscelati con liquori tipici come il Metaxa), liquori lisci ma soprattutto birre artigianali. Barrett infatti supporta i microbirrifici locali e la selezione di birre include IPA, Pale ale, Tropical ale e Imperial Stout così da soddisfare le richieste degli appassionati e anche dei semplici curiosi. Per il locale è stata addirittura messa a punto una Pale ale personalizzata. Insomma la grecità assume un aspetto totalmente hipster in questo locale che ospita ogni sera un DJ diverso e le cui pareti diventano mensilmente la galleria di un artista. **Aliki**, il **curatore delle mostre nel locale**, seleziona gli artisti locali scegliendo tra pittori, illustratori e fotografi, tutti accomunati da un'estetica urban e dark.

QUANDO IL FOOD TRUCK È DENTRO…



L’avventura di **George Varvaritis**, giovane imprenditore, comincia nel 2012 quando cerca disperatamente il giusto luogo dove parcheggiare il primo food truck gourmet di Atene. I problemi burocratici e il vuoto legislativo intorno al tema però non lo scoraggiano e decide di aggirare l’ostacolo: dopotutto se non c’è il permesso di farlo fuori, lo si può sempre fare dentro, no? L’incontro con **Ileana Tounta**, proprietaria di una galleria d’arte contemporanea, rappresenta la vera svolta. Proprio la galleria di Ileana ha ospitato fra gli anni ’80 e ’90 un bar diventato luogo di incontro di tendenza per gli artisti. Scatta l’idea e nel 2014 apre **48 Urban Garden**: il primo **food truck parcheggiato all’interno di una galleria**. Alla singolarità del format si aggiunge il giardino che circonda la location e che è stato riorganizzato come un orto urbano con verdure ed erbe e alcuni alberi che forniscono al bar e alla cucina arance e limoni. Gli ingredienti raccolti e a km zero vengono utilizzati per limonate, insalate stagionali e altre ricette. Il menu rappresenta un’originale esperienza di street food gourmet che alterna piatti tipici grechi con proposte più internazionali e fusion. George non si sofferma troppo sulla crisi greca, sa che ogni problema si può affrontare rimanendo ben centrati sui propri obiettivi e rispettando collaboratori ed ospiti. Per il resto la vera crisi è affrontare le giornate in cui c’è il tutto esaurito!