ATENE, CHEF THEODOSIS VENETIS E LA SUA INSALATA GRECA… CON TRASGRESSIONE ITALIANA

(italian and english version) –

Uno dei ristoranti più rinomati di Atene, il **Metropolis Roof Garden** situato al decimo piano dello splendido Hotel Electra Metropolis, una delle location più magiche della città, da cui si gode di un' impareggiabile vista sul Partenone. Chef **Theodosis Venetis** offre agli ospiti l'opportunità unica di gustare la sua cucina che mixa con perfetto equilibrio la creatività greca contemporanea a un tocco d'Oriente.

Come sei diventato chef?
Un caso della vita! Il mio primo pensiero era di arruolarmi nella polizia antiterroistica. Ma sarei dovuto tornare a scuola e avrei dovuto studiare per molti mesi. Mi sono

buttato sul cibo e ho avuto la fortuna di lavorare con grandi Chef stellati, da **Sergio Herman** a **Rik Jansma**, al mio ‘padre spirituale’ **Ettore Botrini** nel suo ristorante Etrusco a Cipro, poi sono seguiti ristoranti di spicco come Edodi, Ark, Matsuhisa.

Electra Metropolis ©Christos Drazos

Tanti ristoranti … e il tuo?

Prima o poi arriverà…Mi piacerebbe averne uno senza nome, magari su una spiaggia. Menù spartano: una zuppa, un’insalata greca, pesce del giorno e basta. Lì verrebbe la gente del posto, mentre qui la clientela è decisamente più varia e internazionale, quindi un menù più vasto, sempre tenendo d’occhio la tradizione della cucina greca.

Dove ti piace passare il weekend?

Mi piace curiosare in giro per Atene, scoprire ristoranti appena aperti, nuovi bistrò, angoli di street food. Se ho tutta la giornata libera, vado al mare, li ci sono i posti migliori per gustare pesce freschissimo, certo, bisogna conoscerli o meglio ancora farseli indicare da qualcuno del posto, perché molti non hanno un nome.

Se sono in vena di carne, mi sposto appena fuori Atene, dove si può ancora trovare qualche *'taverna'* con il proprietario che cucina, spesso egregiamente.

Le tue destinazioni greche preferite?

In estate punto verso isole greche per scoprire verdure, carni, pesci, in più ho una grande passione per antichi oggetti d’artigianato. Mi piace molto la zona di **Lefkada**, vero paradiso gastronomico dove trovo gli autentici ingredienti della tradizionale cucina greca in tutti i suoi piatti più conosciuti, come , *pita*, *souvlaki* e lo yogurt, la *moussaka* e le squisita purè di fave gialle.

Pesce ottimo, dalle triglie rosse marinate al rosmarino al baccalà fritto, al ‘caviale greco’ *avgotaraho.* Nelle bancarelle troverai un meraviglioso miele ambrato, olive succose, le lenticchie Eglouvis e tanti prodotti tipici del territorio.

Qualcuno nella tua ricetta?

Si, nella mia insalata ho usato ingredienti tipicamente greci, come la ***soumada***, bevanda alle mandorle dell’isola di Chio, ma anche una… trasgressione italiana, cioè il ***salame prodotto a Lefkada***, importato molto tempo fa dai primi abitanti dell’isola, provenienti da Burano.

INSALATA DI ASPARAGI CON MAIONESE ALLE MANDORLE,

CUORE D’ARANCIA E SALAME DI LEFKADA

Ingredienti per 2-4 persone

1 mazzetto di asparagi bianchi
100 gr di salame di Leukada
150 gr di mandorle sbucciate
2 cucchiai di aneto tagliuzzato
2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 arancia (solo il cuore)
50 gr di mirtilli rossi secchi
La schiuma di mandorle
100 ml di olio di semi d’uva
200 ml di latte di mandorla
1 gr di gomma xantana
10 ml di *soumada* di Chios
1 sifone iSi
I ravanelli
20 pezzetti di ravanelli
400 ml di acqua
400 ml di aceto di dragoncello
80 gr di zucchero

20 gr di sale
3 foglie di alloro
3 pezzi di anice stellato
1 cucchiaio di semi di coriandolo

La salsa di agrumi

60 ml di succo d’arancia
20 ml di limone
20 ml di lime
10 ml di pompelmo
10 ml di Syrup 50-50
3 gr di sale
60 gr di olio di sole
3 gr di gomma xantana

Preparazione:

Sbollire gli asparagi in acqua salata fino a diventare morbidi, ma sempre croccanti.
Lasciarli raffreddare per 10 minuti.
Tagliare a cubetti metà degli asparagi per fare una specie di tartare.
Aggiungere aneto, prezzemolo e i mirtilli spezzettati e metà del salame tagliuzzato, il cuore d’arancia, metà della nostra salsa e sale marino.
Mescolare bene e lasciare marinare per 5 minuti.

La salsa:

Mescolare tutto in un mixer e conservarli in un contenitore di plastica facile da spremere.

I ravanelli:

In una pentola, far sobbollire per 1 minuto: zucchero, sale, aceto, foglie di alloro, anice stellato, semi di coriandolo e acqua.
Far raffreddare. Mettere radici e liquido in una busta idonea, chiuderla bene e eseguire una cottura sottovuoto ‘sous vide’ a 60 gradi per 20 minuti, Raffreddare in un cestello o un vaso pieno di ghiaccio.

Il salame croccante:

Tagliare il salame a fettine di 4 millimetri (l’ideale è

tagliarlo a macchina),
Metterlo nel disidratatore per 8 ore a 55 gradi o fino a quando è croccante.

La schiuma di mandorle:

Frullare tutto insieme a temperatura fredda. Mettere il liquido nel sifone, dove lo lascerete almeno 2 ore.

Impiattamento:

Mettere la tartare nel centro del piato e tutt'intorno gli asparagi tagliati a pezzetti.
Appoggiare le fettine di salame (devono sembrare dei funghetti) , aggiungere la schiuma di mandorle, circondare il piatto con la salsa di agrumi e guarnire con erbe a piacere e basilico.

INFO
Electra Metropolis Roof Garden

For the english version of the article and the recipe, just turn the page, Click *Next>*

ATHENS.
CHEF THEODOSIS VENETIS AND HIS GREEK SALAD… WITH ITALIAN TWIST

by Cesare Zucca –

One of the most renowned restaurants in Athens, the **Metropolis Roof Garden** located on the tenth floor of the splendid **Hotel Electra Metropolis**, one of the most magical locations in the city, from which you can enjoy an incomparable view of the Parthenon. **Chef Theodosis Venetis** offers guests the unique opportunity to taste his cuisine that perfectly mixes contemporary Greek creativity with a touch of the Orient.

How did you become a chef?

My first thought was to join the anti-terrorist police. But I would have to go back to school and I would have had to study for many months. I threw myself into food and was lucky enough to work with great starred Chefs, from **Sergio Herman** to **Rik Jansma**, to my ‘spiritual father’ **Ettore Botrini** in his Etrusco restaurant in Cyprus, then followed by prominent restaurants such as Edodi, Ark, Matsuhisa.

Many restaurants … what about your own?

Sooner or later it will come … I would like to have one without a name, maybe on a beach. Spartan menu: a soup, a Greek salad, fish of the day and that's it. There the locals would come, while here the clientele is decidedly more varied and international, therefore a wider menu, always keeping an eye on the tradition of Greek cuisine.

Where do you like to spend the weekend?

I like to browse around Athens, discover newly opened restaurants, new bistros, street food corners. If I have the whole day off, I go to the beach, there are the best places to

enjoy fresh fish, of course, you need to know them or better still have them indicated by someone from the place, because many do not have a name.

If I’m in the mood for meat, I move just outside Athens, where you can still find some ‘taverns’ with the owner cooking, often very well. .

Your favorite Greek destinations?

In the summer, I go to the Greek islands to discover vegetables, meats, fish, plus I have a great passion for ancient handicrafts. I really like the area of Lefkada, a true gastronomic paradise where I find the authentic ingredients of traditional Greek cuisine in all its best known dishes, such as pita, souvlaki and yogurt, moussaka and exquisite yellow bean purée.

Excellent fish, from red mullet marinated with rosemary to fried cod, avgotaraho 'Greek caviar'. In the stalls you will find a wonderful amber honey, juicy olives, Eglouvis lentils and many typical products of the area.

Anyone in your recipe?

Yes, in my salad I used typically Greek ingredients, such as soumada, a drink with almonds from the island of Chios, but also an … Italian transgression, that is the salami produced in Lefkada, imported long ago by the first inhabitants of the island , coming from Burano.

ASPARAGUS SALAD WITH ALMOND MAYONNAISE, HEART OF ORANGE AND LEFKADA SALAMI

Ingredienti per 2-4 persone

ingredients
1 bunch of white asparagus 100 gr of Leukada salami
150 gr of peeled almonds 2
tablespoons of shredded dill
2 tablespoons of chopped parsley
1 orange (heart only)
50 gr of dried cranberries
The almond foam
100 ml of grape seed oil
200 ml of almond milk
1 gr of xanthan gum
10 ml of Chios soumada
1 iSi siphon
The radishes
20 pieces of radishes
400 ml of water
400 ml of tarragon vinegar
80 grams of sugar
20 gr of salt
3 bay leaves
3 pieces of star anise
1 tablespoon of coriander seeds
The citrus sauce
60 ml of orange juice
20 ml of lemon
20 ml of lime
10 ml of grapefruit
10 ml of Syrup 50-50
3 gr of salt
60 gr of sun oil
3 grams of xanthan gum

Preparation:
Blanch the asparagus in salted water until soft, but always crunchy. Let them cool for 10 minutes. Cut half the asparagus

into cubes to make a kind of tartare. Add the dill, parsley and the chopped blueberries and half of the shredded salami, the heart of orange, half of our sauce and sea salt. Mix well and leave to marinate for 5 minutes.
The sauce:
Mix everything in a blender and store them in an easy-to-squeeze plastic container.
The radishes: In a saucepan, simmer for 1 minute: sugar, salt, vinegar, bay leaves, star anise, coriander seeds and water. Let it cool down. Put roots and liquid in a suitable bag, close it tightly and vacuum cook ‘sous vide’ at 60 degrees for 20 minutes.Cool in a basket or jar full of ice.
The crispy salami:
Cut the salami into 4 mm slices (the ideal is to cut it by machine), Put it in the dehydrator for 8 hours at 55 degrees or until crisp.
The almond foam:
Blend everything together at a cold temperature. Put the liquid in the siphon, where you will leave it at least 2 hours
Plating:
Put the tartare in the center of the plate and all around the asparagus cut into small pieces. Place the slices of salami (they must look like mushrooms), add the almond foam, surround the plate with the citrus sauce and garnish with herbs of your choice and basil.

INFO
Electra Metropolis Roof Garden