**Η γαστρονομία του Βελιγραδίου**

Η πόλη του Βελιγραδίου χτισμένη σε 32 λόφους «στολίζεται» από το δάσος που φτάνει μέσα στην πόλη και γοητεύει με το ντύσιμο του στα φθινοπωρινά χρώματα του πορτοκαλί, χρυσαφί, κίτρινου και πράσινου. Στη σερβική πρωτεύουσα βρίσκεις τα πάντα, από πανέμορφες πλατείες και υπέροχα κτίρια, εκκλησίες και Παλάτια των Αψβούργων, καλλιτεχνικές συνοικίες και μπάντες στο δρόμο, μέχρι και τα πιο στιλάτα Clubs και εστιατόρια της Ευρώπης. Στο Βελιγράδι του 2016 υπάρχουν πολλά αξιόλογα εστιατόρια που μπορούν να σταθούν χωρίς κόμπλεξ ανάμεσα στα καλύτερα της Ευρώπης. Η γαστρονομική σκηνή ανθίζει με εστιατόρια που τιμούν την παραδοσιακή κουζίνα μέσα από τα φρέσκα ποιοτικά προϊόντα του τόπου. Νέοι σεφ, ορεξάτοι, με ιδέες και αστείρευτη διάθεση ετοιμάζουν πιάτα τόσο της παράδοσης με ένα μοντέρνο άγγιγμα στην παρουσίαση όσο και συνταγές που εμπνέονται από την ιταλική ή γαλλική κουζίνα.

Δεν είναι τυχαίο ότι στο Metropol Palace θα συναντήσεις ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της σερβικής πρωτεύουσας αφού το πεντάστερο ξενοδοχείο ιδιοκτησίας από το 2006 του Γιάννη και της Τίνας Δασκαλαντωνάκη θεωρείται χαρακτηριστικό παράδειγμα της νέας εποχής που βιώνει το Βελιγράδι. «Το χτισμένο το 1961 κτήριο συμβολίζει τη συνάντηση του παρελθόντος της χώρας με τη νέα εποχή», σχολιάζει ο Χάρης Νεοφυτίδης, διευθυντής του ξενοδοχείου ο οποίος προσθέτει: «Το ξενοδοχείο είναι ένα από τα κέντρα της σύγχρονης ζωής της πόλης και ταυτόχρονα τόπος επιχειρηματικών συναντήσεων σε μια πρωτεύουσα που είναι η ταχύτερα ανερχόμενη της Ευρώπης και το νέο επιχειρηματικό κέντρο των Βαλκανίων. Τα διάσημα ονόματα της πολιτικής και της τέχνης που έχουν περάσει από το ξενοδοχείο είναι η μεγάλη κληρονομία της φήμης του».

Στο εστιατόριο του ξενοδοχείου o νεαρός σεφ Dimitrije Acevski γνωρίζει την ελληνική κουζίνα έχοντας θητεύσει στο πλευρό γνωστών ελλήνων μαγείρων – Πέσκιας, Μπεκρής, Αθανασίου- που πέρασαν από εκεί για να επιμεληθούν το μενού. «Η κουζίνα είναι το καλύτερο μέρος του ξενοδοχείου. Τα πάντα από εκεί ξεκινούν», λέει ο νεαρός σεφ . Ο Dimitrije έχει πάθος με τα τοπικά ποιοτικά φρέσκα υλικά που παρουσιάζει στους ξένους επισκέπτες μέσα από το μεσογειακό μενού που σερβίρει με γαλλικές και ασιατικές πινελιές, «υπάρχει και ελληνική σαλάτα στο μενού» λέει με χαμόγελο.

Δίνοντας το στίγμα της τοπικής κουζίνας ο Dimitrije εξηγεί: ««Η παραδοσιακή κουζίνα μας χαρακτηρίζεται από χοιρινό, λαχανικά και ψάρια ποταμίσια ή από την λίμνη που μαγειρεύονται ψητά ή καπνιστά. Περίοπτη θέση στη σερβική κουζίνα έχει το ψωμί που φτιάχνεται με πολλούς τρόπους από διαφορετικά είδη αλεύρων. Το τρώμε με όλα τα φαγητά. Σε ένα τυπικό σερβικό τραπέζι υπάρχει σαλάτα και λευκό τυρί και σχεδόν πάντα κάποια σούπα . Σε κάθε σπίτι θα βρεις χειροποίητα λουκάνικα, προσούτο, πίκλες, κόκκινες πιπεριές (ajvar) και φυσικά καϊμάκι που είναι 100% φυσικό βούτυρο. Το αλείφουμε στο ψωμί, το χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε σος, μπαίνει στην γέμιση της τυρόπιτας, αλλά και στο ψητό κρέας. Απαραίτητο σε κάθε σπιτικό είναι η ρακή που φτιάχνεται κυρίως από δαμάσκηνα, βερίκοκο και αχλάδι. Τα γλυκά μας, μπακλαβάς , ντουλουμπάκι και cream pies είναι επηρεασμένα από την τουρκική και αυστριακή κουζίνα». Από τα χέρια του Dimitrije θα δοκιμάσεις την παραδοσιακή συνταγή με τα ξερά δαμάσκηνα τυλιγμένα με μπέικον και ψημένα, μισή πιπεριά κόκκινη γεμιστή με μους Σέρβικου τυριού γκραντιρασμένη, χοιρινό λαιμό με πάπρικα στο γκριλ που συνοδεύει το τοπικό ψωμί Proja από καλαμπόκι και ένα υπέροχο αφράτο κέικ με σοκολάτα, φουντούκια και πορτοκάλι.

Στους κεντρικούς πεζόδρομους Skadarlija και στον εμπορικό δρόμο του Πρίγκιπα Μιχαήλ συχνάζουν ομάδες μουσικών και πολλοί καλλιτέχνες ενώ θα βρείτε και πολλές γκαλερί τέχνης, μαγαζιά με αντίκες, εμπορικά καταστήματα, υπέροχα καφέ, ατμοσφαιρικά bar και πολλά εστιατόρια. Αν θελήσεις να ζήσεις την ατμόσφαιρα ενός από τα πιο «τρέντι» εστιατόρια της πόλης το ιταλικό Comunale είναι μια από τις ασφαλέστερες επιλογές. Πάνω στον ποταμό Σάβα με μοντέρνα βιομηχανική διακόσμηση, τις ζωηρές μουσικές του dj και τα κοκτέιλ προσφέρει άπλετη θέα στο ποτάμι αλλά και γευστική κουζίνα. Η σεφ Ana Belopoljac θήτευσε δίπλα σε ιταλούς μάγειρες και στα επτά χρόνια λειτουργίας του εστιατορίου μαγειρεύει με κέφι στην σύγχρονη ανοιχτή κουζίνα του. Μια θορυβώδης κυψέλη από ανθρώπους νέους, ζευγάρια, φιλικές παρέες σμίγουν τσουγκρίζουν τα ποτήρια τους με κρασί στον ευχάριστο χώρο του που μοιράζεται σε δύο επίπεδα και τιμούν με όρεξη χειροποίητα ραβιόλι γεμιστά με κόκκινη κολοκύθα, φρέσκα νιόκι που απογειώνονται γευστικά με την πάστα τρούφας και λιμπιστική αμαρτιτσιάνα με φρέσκια pasta. «Στην κουζίνα μου χρησιμοποιώ αποκλειστικά ελληνικό ελαιόλαδο και ελιές και αλλάζω συχνά το μενού ακολουθώντας τις εποχές» λέει η φιλόξενη σεφ.

Οι κυνηγοί της παραδοσιακής κουζίνας έχουν καταφύγιό τους το εστιατόριο Mala Fabrica που σημαίνει «Εργοστάσιο γεύσης». Το εστιατόριο με την ξύλινη στέγη και την παραδοσιακή διακόσμηση ντυμένη στα λευκά προσφέρει αίσθηση εξοχής καθώς την πέτρινη μονοκατοικία όπου στεγάζεται την περιβάλλει ένας όμορφος κήπος και άφθονα δέντρα. Προθήκες με βάζα που ξεχειλίζουν όσπρια, τουρσιά και κόκκινες πιπεριές σε αρμαθιές δίνουν τον τόνο. Το ντόπιο κρασί πρωταγωνιστεί στις φιάλες με τις μοντέρνες ετικέτες και φιγουράρει σε διάφορα σημεία της σάλας. Το φιλόξενο προσωπικό αναλαμβάνει να σε μυήσει στις συνήθειες της πόλης σερβίροντας για ξεκίνημα σε μικρά γυάλινα μπουκαλάκια ρακή από δαμάσκηνο ή αχλάδι. Η ρακή είναι το παραδοσιακό ποτό τους που συμμετέχει στο καθημερινό αλλά και στο γιορτινό τραπέζι. Γιορτάζουν και γλεντούν γύρω από ένα στρωμένο τραπέζι με λευκό τυρί, τοπικό χοιρινό αλλαντικό, χειροποίητο ψωμί, σαρμαδάκια από λάχανο με γέμιση κρέας, γουρουνόπουλο και τσουγκρίζουν την ρακή από δαμάσκηνο οι άντρες και από βερίκοκο οι γυναίκες. Στο Mala Fabrica θα μυηθείς σε πιάτα τοπικής γαστρονομίας με ένα σύγχρονο άγγιγμα. Ο νεαρός σεφ Nemanja σερβίρει χρυσαφένιες κροκέτες φτιαγμένες από λευκό αγελαδινό τυρί πάνω σε αγιολί και μια πινελιά από κόκκινες πιπεριές. Το τσαβρτς είναι χοιρινό λίπος σιγομαγειρεμένο και καπνισμένο και σερβίρεται ψιλοκομμένο για να συνοδεύσει κοβέτσε προσούτα μοσχαρίσιο προσούτο, καπνιστό χοιρινό που παραπέμπει στο χαμόν, λευκό μαλακό τυρί ελαφρά αλατισμένο και καϊμάκι ένα πληθωρικής γεύσης βούτυρο που συμμετέχει στις περισσότερες παρασκευές της κουζίνας. Ορεκτικό ξεκίνημα που σε μυεί στην τελετουργία του σέρβικου δείπνου. Το μανιτάρι βργκάνιε (vrganj) δανείζει την ονομασία του στις τραγανές κροκέτες με γέμιση καϊμάκι και ψιλοκομμένο προσούτο που σερβίρονται πάνω σε φύλλα ρόκας και κομματάκια λιαστό σύκο. Ο σολομός μαρινάρεται σε πράσινο τσάι και πορτοκάλι και θρονιάζεται σε λεπτοκομμένο λάχανο ενισχυμένο με ξύσμα πορτοκαλιού. Ένα πιάτο που οι ντόπιοι τιμούν την περίοδο της νηστείας πριν από τα Χριστούγεννα. Το ψωμί πρόγια (proja) από καλαμπόκι ζυμώνεται με λευκό τυρί και καϊμάκι, είναι γευστικό, αφράτο και πρωταγωνιστεί στο σέρβικο πρωινό. Με το σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε κρασί και σάλτσα τρούφας που συνοδεύει πουρές λευκού καρότου και πατάτας ταιριάζει το ερυθρό κρασί Procupac από την ονομασία της ντόπιας ποικιλίας.

Στις υπαίθριες αγορές του Βελιγραδίου θα πάρεις γεύση από την ντόπια παραγωγή με τα λαχανικά και τα φρούτα να ξεχειλίζουν στους πάγκους. Η κόκκινη πιπεριά κυριαρχεί φρέσκια ή αποξηραμένη σε γιρλάντες να κρέμεται αλλά πωλείται και τριμμένη σε ήπια ή καυτερή γεύση. Στους πάγκους των ψαράδων φιγουράρουν ψάρια ποταμίσια ή από τις λίμνες ενώ από τα τσιγκέλια των κρεοπωλών κρέμονται τα χοιρινά και τα ντόπια λουκάνικα από χοιρινό και μοσχάρι , σκόρδο και καυτερή πιπεριά. Τα χειροποίητα φρέσκα ζυμαρικά σε μορφή capellini προτείνονται για χειμωνιάτικες σούπες και τα φαρδιά σαν Tagliatele για ότι τραβάει η όρεξη σας.

Το λευκό Σέρβικο τυρί έχει την δική του γωνιά στην αγορά μαζί με το διάσημο αλατισμένο καϊμάκι, ένα πληθωρικό φυσικό βούτυρο, που οι Σέρβοι δεν αποχωρίζονται από την κουζίνα τους. Άλλωστε η πλούσια γεύση και το άρωμα του χαρίζουν προσωπικότητα και νοστιμιά. Αυτή την νοστιμιά θα αντιληφθείς με την πρώτη μπουκιά από την παραδοσιακή σέρβικη τυρόπιτα ταψιού με τα χειροποίητα φύλλα που σερβίρεται στα όρθια σε ένα μαγαζί με ιστορία.To Pekara Trpkovic είναι ότι καλύτερο για τους λάτρεις του χειροποίητου φύλλου γεμισμένο με ότι τραβά η ψυχή σου αν και στην πιο απλή του μορφή με τυρί και σερβικό καϊμάκι είναι ήδη αριστούργημα. Ουρά από κόσμο, ντόπιοι και αλλοδαποί, που περιμένει υπομονετικά στο πεζοδρόμιο χαζεύοντας τις βιτρίνες του μαγαζιού στην οδό Nemanjina. Στις βιτρίνες φιγουράρουν σάντουιτς μια μπουκιά, σφολιάτες κάθε είδους και με διαφορετικές γεμίσεις, ψωμιά, κριτσίνια, ρολάκια με γέμιση φρέσκων μανιταριών και ότι νόστιμο βάλει ο νους σου. Μέχρι να έρθει η σειρά σου για να δώσεις την παραγγελία σου τρέχουν τα σάλια σου από την θέα και την ευωδιά των εδεσμάτων. Τα ταψιά με την Σέρβικη τυρόπιτα αδειάζουν με ταχύτητα. Γενναία τριγωνικά κομμάτια κόβονται με την μεγάλη σπάτουλα. Παίρνεις στο χέρι την καυτή τυρόπιτα με τα χειροποίητα χωριάτικα φύλλα την πλούσια γεύση από το καϊμάκι και το λευκό τυρί. Κάθε μπουκιά συνοδεύεται από μακρόσυρτο μμμ. Δεν θέλεις να τελειώσει. Είναι από τα στέκια για γρήγορο φαγητό που πρέπει να επισκεφτείς στο Βελιγράδι.

Στην βόλτα στο κέντρο της πόλης θα τραβήξει την προσοχή σου ένα μοντέρνο και με άποψη μαγαζί ντυμένο στα λευκά. Είναι ο ναός του παγωτού. Μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων κάνει δύσκολη την επιλογή. Παγωτό με αληθινή γεύση και υφή βελούδινη. Ο σέρβος Moritz Eis δημιούργησε μια επιτυχημένη αλυσίδα με τα παγωτά του και εκτός συνόρων. Αρκετά Καφέ με ωραία διακόσμηση θα μονοπωλήσουν το ενδιαφέρον του επισκέπτη καθώς και μοντέρνα ζαχαροπλαστεία με άποψη όπως το Mandarina cake shop στην οδό Gracanicka 16, με τα ζωηρά χρώματα, τις ευγενικές πωλήτριες, με τους ροζ φιόγκους να συγκρατούν τα πλούσια ξανθά μαλλιά τους, να σερβίρουν γλυκά φτιαγμένα με ποιοτικά υλικά. Μικρά έργα τέχνης που δεν αντιστέκεται κανείς.

«Μια σύντομη βόλτα στο κέντρο της πόλης με τα επιβλητικά κτίρια σε μαγεύει», λέει Δημήτρης Πυρετζίδης διευθυντής της Exotic tours της εταιρίας που άνοιξε πρώτη το Βελιγράδι σαν τουριστικό προορισμό για τους Έλληνες. Ο ίδιος προσθέτει: «Αισθάνεσαι ότι είναι ένα μέρος που ακροβατεί ανάμεσα στο παλιό και το καινούργιο, ανάμεσα στον εκμοντερνισμό και στα σημάδια της παλιάς εποχής. Δίκαια έχει χαρακτηριστεί το Βερολίνο των Βαλκανίων για την εναλλακτική αύρα που αποπνέει και τη ζωντάνια που το χαρακτηρίζει όλες τις ώρες της ημέρας. Γοητευτικό, μυστηριακό, σύγχρονο, γεμάτο πάρκα, μπαράκια και νεολαία, εναλλακτική αρχιτεκτονική, εξαιρετικά ξενοδοχεία και έντονη γαστρονομική σκηνή».

O Stevan Rajta είναι διακεκριμένος σομελιέ της Σερβίας με πολλές διεθνείς διακρίσεις και εμπειρία ως head sommelier σε πεντάστερα ξενοδοχεία. Είναι εισαγωγέας γαλλικών κρασιών, σύμβουλος σερβικών οινοποιείων ενώ παρουσιάζει μια εκπομπή γευσιγνωσίας στη σερβική τηλεόραση. Δίνοντας το στίγμα του σερβικού κρασιού στον παγκόσμιο οινικό χάρτη σχολιάζει: «Οι ξένοι επισκέπτες της χώρας που δοκιμάζουν το σερβικό κρασί μένουν ιδιαίτερα ικανοποιημένοι για το ποιοτικό του επίπεδο. Στις περισσότερες περιπτώσεις μάλιστα αυτό αποτελεί έκπληξη καθώς τα τοπικά κρασιά δεν είναι γνωστά στη διεθνή αγορά και δεν υπάρχουν πολλές ευκαιρίες να τα δοκιμάσεις εκτός της χώρας. ΟΙ Σέρβοι παραγωγοί έχουν κάνει μεγάλες προσπάθειες τα τελευταία χρόνια φτιάχνοντας όλο και καλύτερα κρασιά με δυνατότητες παλαίωσης τα οποία συγκεντρώνουν σημαντικές διακρίσεις στους διεθνείς διαγωνισμούς. Σήμερα υπάρχουν περίπου 400 παραγωγοί και το 20% αυτών πραγματοποιούν εξαγωγές. Μεταξύ των οινοποιείων αυτών μπορούμε να διακρίνουμε γύρω στα δέκα που διαθέτουν όλα τα χαρακτηριστικά ιδιαίτερα ποιοτικών οινοποιείων: Εμπειρία 30 ετών, εξαιρετικούς αμπελώνες, ποιοτικά κλήματα, κατάλληλες καιρικές συνθήκες, εδαφολογικά πλεονεκτήματα, και σύγχρονο εξοπλισμό οινοποίησης. Υπάρχουν επίσης μια σειρά νέων οινοποιείων με σύγχρονο εξοπλισμό, αλλά τα αμπέλια τους είναι νεαρά και χρειάζονται χρόνο για να ωριμάσουν και να αποδώσουν. Ιδιαίτερα σημαντικό είναι επίσης το γεγονός ότι πολλά οινοποιεία έχουν συνεργασίες με έμπειρους ξένους οινολόγους που τους δίνουν την ευκαιρία να αποκτήσουν διεθνή ποιοτικά χαρακτηριστικά. Ο οινοτουρισμός αναπτύσσεται ραγδαία στην Σερβία. Σχεδόν όλα πλέον τα οινοποιεία της χώρας διαθέτουν επαγγελματικά οργανωμένες αίθουσες γευσιγνωσίας, ειδικούς συνοδούς για τις περιηγήσεις στους αμπελώνες και καταρτισμένους σομελιέ που μπορούν να ενημερώσουν τους επισκέπτες για όλα όσα έχουν να κάνουν με τα σερβικά κρασιά και την παραγωγή τους».

Γύρω στα 80 χλμ έξω από το Βελιγράδι βρίσκεται το οινοποιείο Aleksandrovic ένα από τα πιο σημαντικά οινοποιεία της χώρας τοποθετημένο στο Oplenac μια περιοχή με οινοποιητική παράδοση που ανάγεται στους Ρωμαϊκούς χρόνους. Η ίδια η οικογένεια Aleksandrovic διαθέτει μακρά ιστορία στο χώρο του κρασιού και το οινοποιείο της χαρακτηρίζεται από μια ιδιαίτερη οινοποιητική φιλοσοφία που θεωρεί κάθε μπουκάλι κρασιού ένα έργο τέχνης, το αποτέλεσμα της έμπνευσης του οινοπαραγωγού και της σκληρής δουλειάς που έχει γίνει στα αμπέλια που φύονται στα ιδιόκτητα κτήματα της εταιρίας. Το οινοποιείο Aleksandrovic διαθέτει μια σειρά ετικετών από τοπικές και διεθνείς ποικιλίες αλλά είναι ιδιαίτερα υπερήφανο για το Trijumf ένα αυθεντικό σερβικό οίνο που θεωρείτο πριν το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο το κρασί των βασιλικών οίκων της Ευρώπης. Η εταιρία αναβίωσε το παραδοσιακό αυτό σερβικό brand βασισμένη σε παλιές συνταγές και ήδη κάνει σημαντικές εξαγωγές σε πολλές περιοχές του κόσμου.

Πηγή: [www.lifo.gr](http://www.lifo.gr/articles/travel_articles/120297)