

Frankie 12,5/20↑

Από  Δημήτρης Αντωνόπουλο - 22/11/2018



Μου αρέσει! 76 χιλ.

athinorama.gr



Η έκφραση «μαγαζί γωνία» τού ταιριάζει απολύτως, τόσο κυριολεκτικά όσο και μεταφορικά: βρίσκεται στο πεζοδρομημένο κομμάτι της Ομήρου, στη συμβολή της με τη Σκουφά, σε ένα θερμό σημείο του Κολωνακίου, δίπλα στο αδελφό «Nice 'n' Easy». Και όντως, τόσο στη βεράντα του όταν ο καιρός είναι καλός όσο και μέσα, συναντάς ένα παλλαϊκό κοινό που κινείται από εργαζόμενους της περιοχής, business και ordinary people αλλά και καλλιτέχνες, που συρρέουν –ανάλογα με την ώρα– για breakfast, lunch ή βραδινή έξοδο. **Το «Frankie» είναι άλλωστε**



Σε αυτό το αθηναϊκό κτίριο του 1930, όπου πιο παλιά βρισκόταν το «Rosebud», ο ντιζάινερ Σπύρος Κοντάκης και η αρχιτεκτόνισσα Δήμητρα Κορομπίλη έστησαν **ένα σκηνικό που παίζει ανάμεσα σε ένα μπλουτζίν με σκισίματα κι ένα μοντέρνο πρωινό ή απογευματινό ντύσιμο**. Εξηγούμαι... Τα ταβάνια και κάποιες κολόνες του ισογείου έχουν αφεθεί επιμελώς ατημέλητα, βγάζοντας στον αέρα τις σάρκες και τις επιδερμίδες του κτιρίου, ήτοι τα τούβλα και τους σοβάδες. Στον υπόλοιπο χώρο το ξύλο στο πάτωμα και κάποια παλιομοδίτικα τραπέζια και καρέκλες δημιουργούν μια old fashioned αγκαλιά, ενώ την ίδια στιγμή μια σωστά ταιριασμένη νότα ντιζάιν με κίτρινους δερμάτινους καναπέδες, όμορφα τραπέζια από πράσινο μάρμαρο Τήνου, φωτιστικά στο χρώμα του χαλκού, πράσινο πλακάκι στους τοίχους και μπόλικά φυλλόδεντρα μαζί με κρεμαστές ανεστραμμένες γλάστρες δίνουν στο χώρο φρεσκάδα.

Υπάρχει μια επιτυχημένη ισορροπία στο μαγαζί, η κίνηση του δρόμου μπαίνει από πόρτα και παράθυρα και στο ισόγειο τον τόνο δίνουν ο ξυλόφουρνος που ψήνει τις πίτσες και το όμορφο μπαρ. **Οι ασπρόμαυρες φωτογραφίες, με πρωταγωνιστή τον (Φράνκι) Σινάτρα, εκπέμπουν έναν κοσμοπολίτικο αμερικανισμό** με ιταλικές αποχρώσεις και χολιγουντιανή προφορά. Στον όροφο η σάλα είναι σπιτική κι εκεί δεσπόζει η ανοιχτή κουζίνα-εργαστήριο, όπου παρασκευάζονται τα φρέσκα ζυμαρικά.



Έχω δύο εντυπώσεις από την κουζίνα του «Frankie»: στην πρώτη μου επίσκεψη τον Ιανουάριο, λίγο μετά το άνοιγμά του, γεύτηκα εγκάρδιες, προσεγμένες γεύσεις ιταλικής τρατορίας· η δεύτερη πιο πρόσφατη δοκιμή με απογοήτευσε, καθώς **δεν εισέπραξα την ακρίβεια και το ιταλικό γευστικό συναίσθημα που περίμενα.** Ας πάρουμε για παράδειγμα την πίτσα: η ζύμη της

