

ΠΡΟΣΩΠΑ ΣΤΟ ΝΕΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

The Life Goddess

/// Νίκος Νυφούδης



ΜΙΑ ΣΙΦΝΕΪΚΗ ΓΑΣΤΡΑ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΛΟΝΔΙΝΟΥ

Ένας πολυμήχανος Θεσσαλονικιός επιχειρηματίας στρώνει τραπέζι με μαμαδίστικο φαγητό για τους καλοφαγάδες της αγγλικής πρωτεύουσας

Την πρώτη φορά που άκουσα για εκείνον ήταν από φίλους της νέας αγροτικής επιχειρηματικότητας που του είχαν εμπιστευτεί την προώθηση των προϊόντων τους στο Λονδίνο. Τον έψαξα στο Διαδίκτυο και έμαθα πως είναι και blogger. Μάλιστα τα κειμενά του έρχονταν από την αγγλική πρωτεύουσα όπου ζει τα τελευταία χρόνια και δημοσιεύονταν σε free press της γενετικής του, της Θεσσαλονίκης, στην οποία πάντα επιστρέφει - έστω και για λίγο.

Σε ένα από τα Μέσα που φιλοξενούν τα κειμενά του διαβάσα και ένα βιογραφικό του, το οποίο είναι γραμμένο σε γ' πρόσωπο. Σε κάθε περίπτωση, όμως, τον αντιπροσωπεύει: «Είναι Πολιτικός Επιστήμων, Οικονομολόγος και πολυτεχνίτης. Ακτιβιστής πολιτικός, χωρίς να ζει από την πολιτική, αντίθετα εδουλεύει εκεί αυτά που με ιδρώτα κερδίζει. Όταν τα βράδια δεν σκνάζει στο μπαρ του, στην Καλαποδοκίη, γράφει παιδικά παραμύθια που ενώ αρχικά προορίζονταν για να κοιμίζουν τη γυναίκα του (και αυτός μετά να βγαίνει), τώρα έχουν μοναδικό αποδέκτη την κορούλα τους που ακούει στο όνομα Μπίλι. Ο,τι κι αν επιλέξει όμως να κάνει, αποβάλλει μια εικόνα από τους Beetroots, με τους οποίους προσπαθεί να βάλει την ομορφιά στην καθημερινότητα αυτής της πόλης. Για αρχή...».

Βρήκα και ένα post του - μια ανταπόκριση από το Λονδίνο. Έχει ημερομηνία 12/11/2014 και δημοσιεύτηκε στο θεσσαλονικικό biscoito.gr. Τίτλος: «Μια βραδιά στο Camden... με τον Κωστή Μαραβέγια». Το post έχει ως εφής: «Το Camden Lock να στείλει στους ρυθμούς του "πιο χαμηλά λόλα" και τους σαγηνευτικούς ήχους του Μανώλη Χιώτη. Μια άλλη Ελλάδα, ξεπεταμένη μα δημιουργική, σε μια άλλη συναυλία, που δε θυμίζει καθόλου τα τραγούδια της Γεντιάς του Καρανιζού, που κάραζαν τους Ξεπεταμένους της Γερμανίας του '60. Γιατί εδώ στο Λονδίνο μια διαφορετική Ελλάδα, ξεπεταμένη αλλά όχι νικημένη, όμορφη, ανοιχτόμυαλη και δημιουργική διψά για ήχους της μαμάς πατριδας ώστε να μπορούσε να συνεχίσει να ανεγείρεται στα ελληνικά. "Να φοβηθείς όταν αρχίσεις να ανεγείρεσαι στα αγγλικά", μου είχε πει ο καθηγητής του διδακτορικού. Προσπατώντας φυσικά να κάνει μια προβολή του υποσυνείδητου που δείχνει την πραγματική μας ταυτότητα, τα ενδόμυχα θέλω, χωρίς "μή" και "γιατί". Σίγουρα όσοι βρέθηκαν εκεί θα τη θυμούνται για πολύ καιρό. Sold out η πρώτη συναυλία του Κωστή και στο τελευταίο της, μάς άφησε μια γλύκα στο μάτι και ένα χαμόγελο στα χείλη, κάνοντάς μας να ξελάσσουμε πως κατά την έξοδο δε θα αναπνεύσουμε Θερμαϊκό, δε θα αντικρίσουμε Ακρόπολη αλλά τα στενά του Camden».

Ονειρευτήκαμε, όμως ελληνικά.

Ευχαριστούμε Κωστή γι' αυτό, εις το επαναρκούειν».

Ας πάμε στην πραγματική ζωή. Το όνομα του blogger, Νίκος Νυφούδης. Ένας νέος - μόλις 34 ετών - που έβαλε στοίχημα να μάθει τους Λονδρέζους να τρώνε ελληνικό φαγητό. Ο ίδιος πρόβατο να ορίσει διαφορετικά τη δουλειά του και μαζί το

ΤΟΥ
ΚΩΣΤΑ ΤΣΑΟΥΣΗ

στοίχημα που έχει βάλει: «Τους προσκαλώ σε ένα τραπέζι που το στρώνω όπως θα έκανα στο σπίτι μου για να δοκιμάσουν αυθεντικό μαμαδίστικο φαγητό όπως το *εφθιαχνανσι* Ελληνίδες μητέρες των προηγούμενων δεκαετιών». Με λίγα λόγια, ο ίδιος δεν θα παραδεχτεί ποτέ - και δικαίως - ότι είναι ένας ακόμη εσπότηρας στην αγγλική πρωτεύουσα. Αλλωστε αυτή δεν είναι και δεν θα μπορούσε να ήταν η φιλοδοξία του.

Ας πάμε όμως στην αρχή της διαδρομής. Ο Νίκος Νυφούδης πηγαίνει το 2006 στο Λονδίνο για ένα μεταπτυχιακό στις Πολι-

στις ταινίες του Χατζηκρήστου», μου λέει και μου εξιστορεί με λεπτομέρειες - που θα χρειάζονταν σελίδες επί σελίδων για να καταγραφούν - την περιπέτεια του πρώτου μαγαζιού. Διακόσια τ.μ. σε δύο επίπεδα - γύρω στα 40-50 κουβέρ-, αυθεντικά ελληνικά προϊόντα και γεύσεις σε συνδυασμό με καλό καφέ και καλό ψωμί που είχαν ψάξει και είχαν βρει στη γειτονιά τους (ένα παλιό καλό καφεκοπτείο και ένας παλιός καλός φούρνος).

Στο σημείο αυτό μια παρένθεση έχει τη σημασία της: ο Νίκος εκτός από blogger είναι και συγγραφέας. Μάλιστα έχει γράψει δύο βιβλία για παιδιά που τα έχουν εικονογραφήσει οι γνωστοί σε όλους Beetroots. Οι βραβευμένοι designers, οι οποίοι εθακολούθουν να ζουν και να εργάζονται στη Θεσσαλονίκη, ήταν εκείνοι που σχεδίασαν το σήμα κατατεθέν όλων της δου-

λειάς του Νίκου. Η κατοίκια που σχεδίασαν για το «Life Goddess» παραπέμπει στην ελληνική μυθολογία, στην κατοίκια-τροφό του Δία. «Η δική μας κατοίκια μαθαίνει τους Λονδρέζους τι θα πει ελληνική παραδοσιακή διατροφή, αλλά σε ένα σύγχρονο πλαίσιο».

Ο Νίκος με το πρώτο κατάστημα, αλλά κυρίως με το δεύτερο που ακολούθησε, προσφέρει μια γευστική εμπειρία, ένα ξεχωριστό βίωμα στις σκληρές συνθήκες ζωής της αγγλικής πρωτεύουσας, όπως και ο ίδιος λέει. Για παράδειγμα, το δεύτερο κατάστημα προσφέρει φαγητό μαγειρεμένο αποκλειστικά και

μόνο σε ένα επιλεγμένο παραδοσιακό σκεύος της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας, και αυτό δεν είναι άλλο από τη σιφνεϊκή γάστρα. Εκεί μαγειρεύονται οι γίγαντες Πρεστών με λουκάνικο Κοζάνης, αλλά και η παραδοσιακή ρεβυθάδα. Ο πολυμήχανος Θεσσαλονικιός, όμως, έχει σκεφτεί και άλλα μικρά μαγικά κόλπα που τρελαίνουν τους πελάτες του, όπως εκείνο με τα τογαστά άγρια κόρτα που καταρτάνουν στο Λονδίνο σε κατεψυγμένη μορφή και γίνονται ένα αξέχαστο έδεσμα. Τα επόμενα σχέδια; Ένα ακόμη μαγαζί στο Λονδίνο και ένα άλλο, πιθανότατα στο Μάντσεστερ. Και για αργότερα σκέψεις πολλές για την πειρατωτική Ευρώπη - το Μπριστόλ, τις Βρυξέλλες. Αλλά δεν είναι μόνο τα

καταστήματα. Η «κατοίκια» τα καταφέρνει καλά με τη χονδρική των ελληνικών προϊόντων, τόσο με το κατάστημα της λιανικής όσο και με το e-shop. Και όλα αυτά επιδείη η «κατοίκια» των Beetroots έχει γίνει αναγνωρισμένο brand.

Για το τέλος κράτησα μια ερώτηση για τον Νίκο. Τι πρέπει να διαθέτουν τα επώνυμα προϊόντα της ελληνικής γης για να έχουν επιτυχή πορεία στα ράφια των ντελικατέσεν του εξωτερικού; Ο ίδιος στην απάντησή του ήταν απόλυτος: «Αυθεντική ελληνική γεύση, σύγχρονη συσκευασία και μια αξιοπρεπή σχέση ποιότητας και τιμής. Μα πάνω απ' όλα, συστηματική και επίμονη προσπάθεια για το ίδιο το brand και μακρόχρονο σχεδιασμό και πλήρο εφαρμογής των κινήσεων και των επιλογών».



ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΦΑΓΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΣΚΕΥΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ, ΚΑΙ ΑΥΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΛΛΟ ΑΠΟ ΤΗ ΣΙΦΝΕΪΚΗ ΓΑΣΤΡΑ. ΕΚΕΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΟΙ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΡΕΣΤΩΝ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΡΕΒΥΘΑΔΑ



τικές Επιστήμες έχοντας μια προηγούμενη εμπειρία από τον χώρο της εστίασης - ήταν συνεταιίρος σε ένα από τα εκατοντάδες καφέ της πόλης. Σήμερα, με ένα διδακτορικό μισοτελειωμένο στο Τμήμα Πολιτικών Επιστημών στο Πανεπιστήμιο της Κρήτης, ο Νίκος μαζί με τον κατά 4 χρόνια μεγαλύτερο σε ηλικία αδελφό του, τον Γιώργο, διαθέτουν δύο καταστήματα ελληνικής διατροφής στο Λονδίνο. Παρ' όλα αυτά βρίσκει χρόνο για να κατεβαίνει και στις εκλογές. Τελευταίο εγχείρημά του, η υποψηφιότητα για δήμαρχος στον ενιαίο Δήμο Πυλαίας - Χορτιάτη τον περασμένο Μάιο.

Το πρώτο τους κατάστημα άνοιξε μόλις το 2013. «Θέλαμε να κάνουμε ένα παντοπωλείο από τα παλιά. Σαν εκείνα που βλέπαμε