

Lateau: Το ζαχαροπλαστείο που έβαλε στα αθηναϊκά σπίτια τις καλαματιανές δίπλες

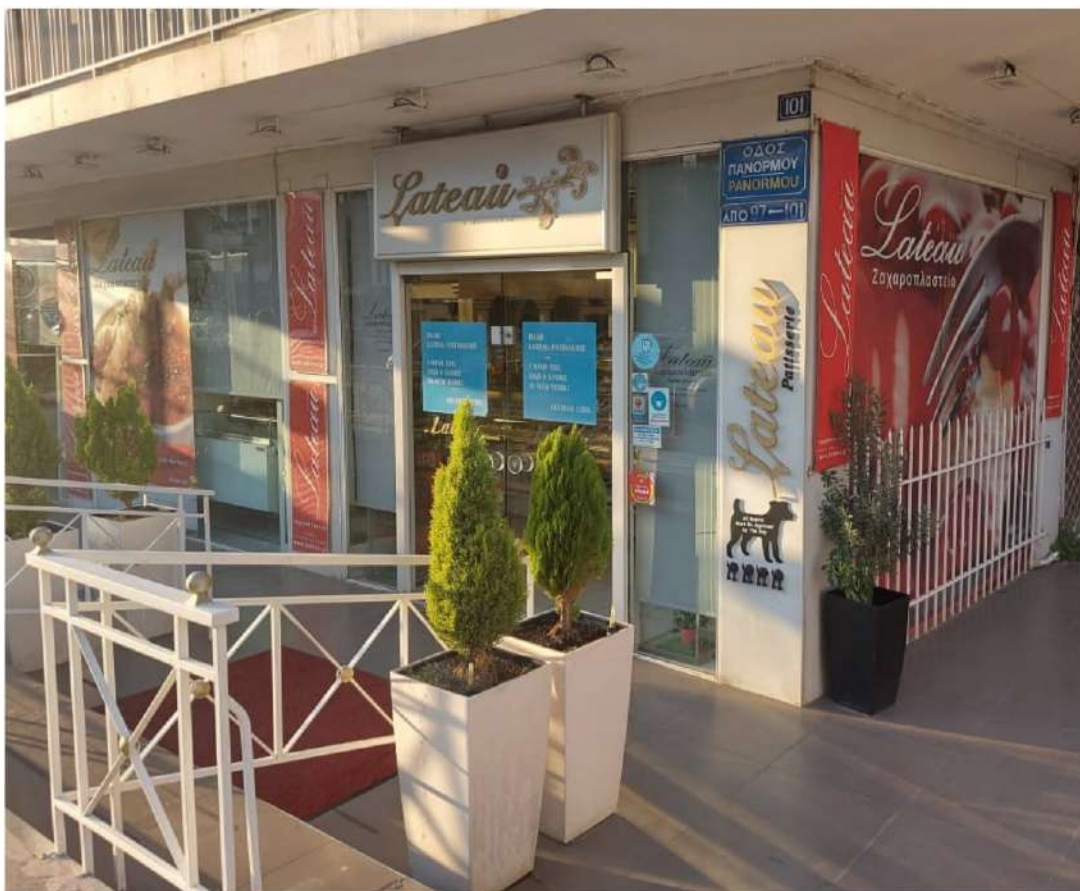


16/11/2021 19:45

Το παγωτό «κόλλυβα» και η πάστα «κορωνοϊός»...

Τη δική της γλυκιά ιστορία μάς διηγήθηκε η κα Σταυρούλα ή, αλλιώς, Βούλα Γαλανάκη, που διατηρεί με τους γιους της το Lateau, το ζαχαροπλαστείο επί της οδού Πανόρμου στους Αμπελοκήπους, το οποίο κατάφερε να κάνει τις καλαματιανές δίπλες να έχουν την τιμητική τους στα σπίτια των Αθηναίων!

Η κυρία Σταυρούλα γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Εύα Μεσσηνίας, ενώ όταν τελείωσε το Λύκειο βρέθηκε στην Αθήνα. Εκεί γνώρισε τον Δημήτρη Γαλανάκη, ο οποίος ήξερε καλά την τέχνη της ζαχαροπλαστικής και μύησε τόσο την κυρία Σταυρούλα όσο και τα αδέρφια της.



Πλέον η σκυτάλη του Lateau έχει περάσει στα παιδιά της, ενώ έχουν δημιουργήσει γλυκά που προκαλούν εντύπωση και μόνο στο άκουσμά τους: έτσι εδώ και χρόνια έχουν δημιουργήσει το παγωτό με γεύση «κόλλυβα», ενώ τους τελευταίες μήνες, με αφορμή τον κορωνοϊό, έφτιαξαν μια πάστα που του μοιάζει!

-Πείτε μας για τη γλυκιά σας πορεία στο χώρο...

Το πρώτο μας ζαχαροπλαστείο ήταν το 1976 στην Κυψέλη. Το δημιούργησε ο σύζυγός μου, Δημήτρης Γαλανάκης, ενώ έμαθε τη δουλειά τόσο σε μένα όσο και στα τρία αδέρφια μου, που διατηρούν το ζαχαροπλαστείο Cremona στην περιοχή της Κυψέλης.

Στη συνέχεια, και ειδικότερα το 1986, εγώ και ο σύζυγός μου ανοίξαμε το Lateau, αρχικά στου Ζωγράφου και από το 1989 μέχρι σήμερα στην οδό Πανόρμου.



-Οι καλαματιανές δίπλες πώς μπήκαν στη βιτρίνα σας;

Από την πρώτη μέρα που ανοίξαμε, ξεκινήσαμε τις δίπλες. Ήταν η μητέρα μου ειδική σε αυτές και μου μετέφερε τα μυστικά τους. Ακόμα και σήμερα παράγουμε. Από την πρώτη στιγμή που τις φτιάξαμε ήταν ένα γλυκό που οι Αθηναίοι «αγκάλιασαν» και ζητούσαν, ενώ η μητέρα μου κάθε μέρα έφτιαχνε για τα τρία μας ζαχαροπλαστεία.

Ιδιαίτερη ζήτηση υπήρχε για αυτές σε γάμους, ενώ και στις γιορτές δεν υπήρχε σπίτι που να μην έχει δίπλες.

-Οι δίπλες θεωρούνται «ξεπερασμένες» ή ακόμα ο κόσμος αγοράζει;

Υπάρχουν πάρα πολλοί που τις αγοράζουν και σε αυτό έχει σημασία η συνταγή. Όπως μας λένε πελάτες, όταν ξεκινήσουν, δεν μπορούν να σταματήσουν να τρώνε.

Φυσικά συνεχίζουμε με τις δίπλες και, μάλιστα, πριν από λίγο σταμάτησα και θα συνεχίσω μετά, αφού και τα Χριστούγεννα υπάρχει μεγάλη ζήτηση, που φτάνει τα χιλιάδες κομμάτια.



-Παγωτό με γεύση «κόλλυβα» – πάστα «κορωνοϊός»: Βλέπουμε νέα γλυκά και παγωτά που κάνουν αίσθηση...

Ναι, συνεχώς θέλουμε να εξελισσόμαστε, ειδικά από τη στιγμή που μπήκαν οι γιοι, Μιχάλης και Ορέστης, στο κατάστημα. Τα παραπάνω είναι της νέα γενιάς, εγώ με τον άντρα μου ήμασταν στα κλασικά γλυκά, που φυσικά συνεχίζουμε να παράγουμε.

Βέβαια, θραύση όταν ήρθαμε εδώ πέρα έκανε και η τούρτα μπανάνα-φράουλα, όπως και η πάστα με την ίδια γεύση.