

15 Οκτωβρίου 2018

Στη Θεσσαλονίκη η πρώτη κινητή πιτσαρία με ξυλόφουρνο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Ξυλόφουρνο μέσα σε κινητή καντίνα-φορτηγό έχουν δημιουργήσει δύο αδέρφια στη Θεσσαλονίκη σερβίροντας νόστιμες, φρεσκοψημένες πίτσες και εξελίσσοντας το street-food της πόλης σε μία γαστριμαργική απόλαυση υψηλών απαιτήσεων! Ο Κωστής και ο Γρηγόρης Αϊβαλιώτης λειτουργούν από το καλοκαίρι μία καντίνα που δεν μοιάζει με καμία άλλη καθώς μέσα της «καίει» ένας ξυλόφουρνος.

«Θέλαμε να φτιάξουμε κάτι ιδιαίτερο και μοναδικό και έτσι σχεδιάσαμε μόνοι μας την καντίνα, που είναι η μοναδική του είδους σε ολόκληρα τα Βαλκάνια», εξηγεί στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο 36χρονος Κωστής Αϊβαλιώτης. Βιώνοντας την ανεργία επί μία πενταετία, ο 36χρονος πτυχιούχος της Σχολής Διοίκησης Επιχειρήσεων, ανταποκρίθηκε στην προκήρυξη της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας και απέκτησε άδεια καντίνας ως μία επαγγελματική διέξοδο.



«Τα ζόρια βέβαια άρχισαν ... μετά, αφού αντιμετωπίσαμε ένα σωρό γραφειοκρατικά προβλήματα για την έγκριση λειτουργίας. Παράλληλα, από τον Ιανουάριο του 2016 έως τον Ιούλιο του 2018 οπότε και «βγήκαμε» στους δρόμους της Θεσσαλονίκης, σχεδιάζαμε και κατασκευάζαμε το όχημά μας σε ένα

σιδηρουργείο στη Σύνδο», λέει ο κ. Αϊβαλιώτης διευκρινίζοντας ότι ήταν πολύτιμες οι γνώσεις του μηχανολόγου-μηχανικού αδερφού του Γρηγόρη.

«Εμπνεόμενοι από παρόμοιες καντίνες, που λειτουργούν στις ΗΠΑ, όπου το street-food έχει την τιμητική του, πήραμε ένα φορηγό-σασί του 1993, βάλαμε πάνω ένα κοντέινερ και ξεκινήσαμε. Σχεδιάσαμε μόνοι μας τα πάντα, τα παράθυρα, το ύψος των ψυγείων, το φάρδος που έχουν τα σκαλοπάτια και χτίσαμε με τα χέρια μας τον φούρνο», περιγράφει ο 36χρονος.

Όσο για τις πίτσες, τα δύο αδέρφια, όπως τονίζουν, πειραματίστηκαν «ακούγοντας» το ...στομάχι τους, που τους καθοδηγούσε προκειμένου να βρουν τις τέλειες αναλογίες για τη λεπτή βάση.



«Φτιάχνουμε πίτσες- μαργαρίτα, με μανιτάρι, με μπέικον και με πεπερόνι που κοστίζουν, όπως υπολογίζουμε, τουλάχιστον μισή φορά κάτω απ' ό,τι σε εστιατόρια. Οι τιμές μας είναι λαϊκές, όπως και το όνομα της κινητής πιτσαρίας μας που είναι ...Paola. το οποίο επιλέξαμε επειδή θέλαμε ένα γνωστό ιταλικό όνομα», τονίζει ο Κωστής Αϊβαλιώτης.

Εχοντας βάλει ως ενέχυρο μέρος της οικογενειακής περιουσίας προκειμένου να πάρουν δάνειο για να ξεκινήσουν την επιχείρησή τους, τα δύο αδέρφια έχουν επενδύσει όλα τους τα όνειρα στην καντίνα που δημιούργησαν στην κυριολεξία με προσωπική εργασία. Επέλεξαν, λένε χαρακτηριστικά, να μη φύγουν στο εξωτερικό

για εύρεση εργασίας αλλά να παραμείνουν και να παλέψουν για το μέλλον τους στην Ελλάδα.

«Στοχεύσαμε στην εστίαση και στον τουρισμό, με βάση βέβαια και το τι γίνεται σε άλλες χώρες, τη θέση δηλαδή που έχει διεθνώς το street-food. Μέχρι στιγμής, ο κόσμος μας μαθαίνει και ανταποκρίνεται σιγά-σιγά», δηλώνει ο κ. Αϊβαλιώτης, ο οποίος ακόμα θυμάται την πρώτη μέρα που ζέσταναν τον ξυλόφουρνο για να ξεκινήσουν να σερβίρουν.

«Ήταν στις 14 Ιουλίου 2018, όταν βγήκαμε στην οδό Μπότσαρη και πάθαμε φρίκη γιατί είδαμε εξαιρετικά διστακτικό τον κόσμο. Ψήσαμε τότε πίτσες και αρχίσαμε να τις μοιράζουμε δωρεάν προκειμένου να τις δοκιμάσουν και έτσι να γνωρίσουν τις γεύσεις μας».

Έκτοτε η «Paola» σταθμεύει καθημερινά το απόγευμα στην παραλία της Θεσσαλονίκης και ενίοτε σε διάφορες υπαίθριες εκδηλώσεις, όπως πρόσφατα στην 1η Ελληνική Ιστορική Έκθεση Συλλεκτών που πραγματοποιήθηκε στον κήπο του Πολεμικού Μουσείου.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ