

18/03/2019

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΥ: Η οικογένεια που γεμίζει τη Βοστώνη με ελληνικές γεύσεις

/ [Ομογένεια](#)



ΒΟΣΤΩΝΗ. Ο Δημήτρης και η Γιώτα Χριστοφόρου έχουν σημαδέψει την πολιτεία της Μασαχουσέτης και την όμορφη πόλη της Βοστώνης με αλυσίδα εστιατορίων, κυριολεκτικά ελληνικές γωνιές γεμάτες αυθεντικές γεύσεις, οι οποίες προσελκύουν κατά χιλιάδες ομογενείς. Στην ως άνω φωτο, η Γιώτα Χριστοφόρου, ιδιοκτήτρια των εστιατορίων Gyros City της Βοστώνης, με τον γιο της Πολύβιο.

Ξεκίνησαν με το εστιατόριο «Brothers Kouzina», που μεταφραζόμενο πάει να πει «Η Κουζίνα των Αδελφών» στην πόλη Πίμποντι της Μασαχουσέτης. Προχώρησαν στο άνοιγμα του δεύτερου εστιατορίου μέσα στη Βοστώνη με το όνομα Gyro City και συγκεκριμένα στη διεύθυνση 88 Peterborough Street της Βοστώνης.

Και πριν λίγους μήνες το τρίτο, πάλι με το όνομα «Gyro City», στη διεύθυνση 181 Chestnut Hill Avenue στην περιοχή του Μπράιτον (Brighton). Αυτό βρίσκεται μέσα στη γειτονιά του φοιτητόκοσμου, αφού σε κοντινή απόσταση είναι το Boston College.

Κι όπως είπαν σε συνέντευξή τους, η Γιώτα Χριστοφόρου, και ο γιος της Πολύβιος, ο οποίος διευθύνει τα «γυράδικα» όπως τα αποκαλούν, και «έπεται η συνέχεια» αφού ήδη αναζητούν κατάλληλη τοποθεσία και για τέταρτο.



Η Γιώτα, με καταγωγή από τα ιστορικά Καλάβρυτα, και ο σύζυγός της ο Δημήτρης με καταγωγή από την Καλαμάτα εργάστηκαν και εργάζονται σκληρά, τίμια και

σεβαστικά προς τους πελάτες και το προσωπικό τους και προοδεύουν.

Η Γιώτα φαίνεται να είναι ο επιχειρηματικός νους, ο Δημήτρης ο εκτελεστικός, αφού γνωρίζει με κάθε λεπτομέρεια τα μυστικά της κουζίνας και ο γιος τους ο Πολύβιος το παιδί με το όραμα και την τόλμη να προχωρήσει, αφού όταν τον ρωτήσαμε πόσα σκέπτονται να ανοίξουν, απάντησε «δεν έχουμε θέσει συγκεκριμένο αριθμό» που σημαίνει αναρίθμητα.



Η Γιώτα συμπλήρωσε πως «στην αρχή ήθελα να πάρω το μισό μαγαζί, αλλά κάποια στιγμή σκέφθηκα για το μέλλον, για τον Πολύβιο, και είπα θα πάρουμε και το άλλο μισό και θα το κάνουμε εργαστήριο κι έτσι και έγινε. Το εξοπλίσουμε με όλα τα απαραίτητα μηχανήματα. Σκέφθηκα να φτιάχνουμε τα φαγητά εδώ και να ανοίξουμε παραρτήματα σε διαφορετικά μέρη της Βοστώνης αλλά σε καλές τοποθεσίες τα οποία να μην χρειάζονται προετοιμασία, αλλά να μαγειρεύονται όλα εδώ φρέσκα και να μεταφέρονται στα επί μέρους μαγαζιά».

Ο «Εθνικός Κήρυκας» συνάντησε την Γιώτα και τον γιο της Πολύβιο στο Gyro City στο Brighton. Στην ερώτηση γιατί έδωσαν το όνομα Gyro City, είπε πως «είμαστε

αυτό που λέγει το σύνθημά μας 'μία γεύση της Ελλάδας στην καρδιά της Βοστώνης'».

Όλα ξεκίνησαν, όταν η κόρη της η Αγγελική σπούδαζε Νομικά στο Boston College. Είπε πως «γνώριζα την περιοχή διότι επισκεπτόμαστε την κόρη μας την Αγγελική όταν σπούδαζε στο Boston College και πάντοτε μου έλεγε δεν υπάρχει ένα ελληνικό εστιατόριο εδώ στην περιοχή μαμά. Κι έτσι το έβαλα στο μυαλό μου, μπορούσα να μην το βάλω και μόλις είδα αυτό το μαγαζί και στην τοποθεσία που είναι είπα προχωρούμε».

Όταν την ρωτήσαμε αν είναι ευχαριστημένη από την μέχρι τώρα πορεία του Gyro City, τόνισε «πάρα πολύ, όπως βλέπετε πάντοτε έτσι είναι γεμάτο και φυσικά κάνουμε και delivery και το φαγητό μας είναι πρώτης κατηγορίας».

Υπογραμμίζεται ότι οι μερίδες είναι τεράστιες. Θα μπορούσε να λεχθεί ότι μπορούν άνετα να φάνε δύο άτομα και οι τιμές κάτι περισσότερο από προσιτές, φοιτητικές θα ταίριαζε καλύτερα. Ανέφερε πως «πρέπει να ευχαριστούνται οι άνθρωποι, αρχικός μου στόχος ήταν να κάνω γνωστό το φαγητό, να μάθει ο κόσμος την ποιότητα και την ποσότητα και οι άνθρωποι καταλαβαίνουν και εκτιμούν».

Η Γιώτα είπε χαμογελώντας πως «βέβαια η σπεσιαλιτέ είναι ο γύρος αλλά χτες το βράδυ συνέβη κάτι άλλο, πουλήσαμε γύρω στα πεντακόσια σουβλάκια» και εξήγησε πως «το σουβλάκι μας είναι χειροποίητο, δηλαδή κάνουμε τουλάχιστον τρεις χιλιάδες σουβλάκια την εβδομάδα χειροποίητα, μιλούμε για πολλή εργασία και κόπο, αλλά δεν το βρίσκεις πουθενά αλλού. Την περασμένη εβδομάδα είχαμε λόγου χάρη ένα catering για τον Αποκριάτικο χορό στην κοινότητα των Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης στο Αντόβερ κάπου τετρακόσια σουβλάκια με σαλάτα και ρύζι. Τώρα έχουν αρχίσει και μας καλούν οι κοινότητες, τα ψήνουμε και πάμε και τα στήνουμε».

Στην επισήμανση πως έρχονται πολλοί φοιτητές, είπε «ναι πάρα πολλοί, αλλά τα Σαββατοκύριακα έχουμε πάρα πολλές ελληνικές οικογένειες. Ερχονται και πολλοί Αμερικανοί συμπολίτες μας οι οποίοι ενθουσιάζονται με την ποιότητα του φαγητού και τις τιμές μας» και συμπλήρωσε «είναι όλα σπιτικά, όπως τα φτιάχναμε στα σπίτια μας οι νοικοκυρές στην Ελλάδα». Είναι ανοικτό επτά ημέρες την εβδομάδα από τις 10 το πρωί έως τις 10 το βράδυ.

ΠΗΓΗ: [ΕΘΝΙΚΟΣ ΚΗΡΥΞ](#)

Φωτο - Εθνικός Κήρυκας: Θεόδωρος Καλμούκος