

Olasz konyha: a pizzán innen és a pastán túl

Három, autentikus olasz étterem tulajdonosával beszélgetve azt próbáltuk megfejteni, mi fán terem az eredeti olasz konyha. Meglepő tények után oda jutottunk, mindegyikük arra törekszik, hogy mutasson nekünk egy darabot hazájából, amelyben megpróbálja koncentrálni a talján kulinária végtelen sokszínűségét.



Gianni Annoni tizenhét éve érkezett hazánkba a közgazdasági egyetem ösztöndíjával, ám eredeti végzettségétől jócskán elkanyarodott, mára az olasz konyha hazai arcaként senkinek sem kell bemutatni őt. Hazája gasztronómiájáról olthatatlan lelkesedéssel mesél, úgy tűnik, egy levegővétellel akár órákon keresztül tudná hozni az érdekes történelmi példákat, miközben nem szépít, az olasz konyha számos kríziséről is nyíltan beszél.

Minden tőle telhető megtesz azért, hogy eloszlassa a fejekben kialakult pizza-pasta sztereotípiát, melynek eredményeképpen hazája konyhájáról rögtönzött kiselőadása végére én is számos megdöbbentő információval gazdagodom.

Az olasz konyha a mi elképzeléseinkkel szemben messze nem regionális, nem tartományi jellegzetességeket mutat, sokkal inkább városokra fókuszál. A történelmi sajátosságok oda vezettek, hogy minden város alapvetően önellátásra rendezkedett be, ennek köszönhetően a tradicionális ételek helyi, friss alapanyagokra építenek, ugyanakkor az évszázadok alatt számos külső hatás is érvényesült (arabok, franciák) melyekből egy sor technikát, fortélyt úgyenesen szintetizáltak.

A csizma formájú félszigetet hagyományosan átszövő kereskedelmi útvonalaknak köszönhetően pedig mára eljutottunk oda, hogy mindenhol van tengeri és szárazföldi specialitásokat tartalmazó étlap is.

Az észak-déli irányban húzódo félszigetet három részre osztva alapvető különbségeket tapasztalunk a konyhaművészet terén. Míg



északra a puliszka és a rizsek, rizotók terjedtek el, a középső régióban a finomlisztből tojással készült házi tészták, míg a déli harmad durumlisztes tésztáról híres. A rizibiziről megtudom, hogy az valójában egy régi velencei rizottófajta, a pizza őshazája egyértelműen Nápoly, és egy egykori belső viszálynak köszönhetően, mikor is Livorno

megtagadta Firenzétől a sószállítását, alakult ki egy toszkán specialitás, a sótlan kenyér, melyet ellensúlyozandó, a toszkán ételek a legízesebbek a gazdag fűszerezés okán. Annak, aki pedig nem tudná, mi értelme a megszámlálhatatlan formájú különböző tésztafajtának, Gianni azt is elárulja, hogy minden szószhoz más típusú tésztát használnak, éppen azt, ame-

lyik a legjobban veszi fel, kerekíti ki a szósz ízét, ez pedig egyértelműen a forma függvénye.

Külön érdekesség, és talán kevesek által ismert a francia hatás, amely szintén történelemórába illő epizód. A firenzei Medici Katalin, mikor hozzáment a francia II. Henrikhez, vitte magával szakácsait, evőeszközzeit, és muránói üvegporhárkésztétét

is. Cserébe a Bordeaux környéki szőlőkékekkel alapozta meg a toszkán bortermelést. Az ezt követő háborús időkben az olaszoknak a főzéssel volt legkevesebb idejük foglalatostkodni, ám szerencsésükre a franciák megőrizték és finomították a királyné által behozott gasztronómiai kultúrát. A besamel például eredetileg Toszkánában született, hasonlóan a palacsintához, amit aztán a franciák Crêpe Suzette-ként honosítottak meg. A feljavított receptek aztán Bonaparte Napoleon hódításai során érkeztek vissza Olaszországba, igaz, ez kevésbé tudta kárpótolni az itáliai hadjárat során végzett pusztítást és rablást.

A számos különbség ellenére mégis van valami, ami összefogja az országot. Egyrészt a keresztény kultúra, amely az étkezésben megadja a legfontosabb irányvonalakat, és hagyományt teremt, másrészt pedig a család szentsége, melyben a központi szerep az egész álló nap a tűzhely mellett tüsténkedő „mamma”-é. Ő az, aki összetartja a familiát, és aki mellett a gyerekek az ízek és színek bűvöletében felnőve szerelembe esnek a főzéssel. Gianni szerint innen ered az olasz konyha lényege, a szívből, szeretetből főzés, a legegyszerűbb alapanyagokból kreativitással, szenvedéllyel való alkotás, amit saját éttermében, a Trattoria Pomo D'Oro-ban ő is napról napra igyekszik megvalósítani.

Trattoria Pomo D'Oro: több az egyben

A Trattoria Pomo D'Oro játékos elnevezése az olasz konyha egyik legfontosabb alapanyagára, a paradicsomra és egyúttal aranyalmára is utal, az ajtó mögött pedig sokkal többet találunk egy szimpla étteremnél. Itt az étterem, a delikatesz üzlet, saját kis pékség és a cukrászda együtt alkot egy szín pompás egyveleget, amellyel a betérő vendégek minden érzékszervét igyekeznek az élvezetek birodalmába kalauzolni. Ha valami különlegességre vágyunk,



Gianninál megvehetjük, vagy meg is rendelhetjük akár.

A felhasznált alapanyagok 95%-a otthonról érkezik, nem is akárhonnan, Gianni édesapjának garázsából, melyet a cél érdekében hűtőháznak alakítottak át. A papa nyugdíjasként beszerzi a válogatott helyi termelők-től a frissarut, legyen szó szezonális zöldségről, gyümölcsről, a tenger gyümölcseiről, sajtokról, sonkák-ról, felvágottakról, és rendre megpakolja velük a hűtőkamiont, amivel Magyarországra érkezik az áru.

A nápolyi származású séf, Rosario nemcsak saját régiója konyhaművészetét, hanem majd minden városét űzi mesterfokon, így a szicíliai vendég számára természetesen másképpen készíti el ugyanazt az ételt, mint egy velenceinek.

Az étlapot folyamatosan frissítik, az idény összetevőknek és az aktuális különlegességeknek megfelelően, ennek ellenére ne csodálkozzunk, hogy hiába keressük a legalapvetőbb olasz tésztákat (carbonara, amatriciana, arrabbiata), nem fogjuk őket megtalálni. Az ok igen egyszerű, ezeket nem szükséges felsorolni, azonban bármikor kérhetőek, hiszen egy jó olasz konyhában megvan hozzájuk minden összetevő.



Gianni jelenleg azon dolgozik, hogy azt a falatka Itáliát, amelyet a belvárosban létrehozott, fokozatosan egy egész utcává alakítsa, és egy rendszeres piaccal, rendezvényekkel, kulturális programokkal fűszerezett olasz vendéddé varázsolja.

Fausto's: rácáfolnak a sztereotípiákra

Fausto Di Vora lassan már húsz éve érkezett hazánkba és azóta nevét sikerült véglegesen beírnia a magyar vendéglátás nagykönyvébe. Koráb-



ban a világ számos országában jobbnál jobb éttermekben gyarapította tudását, Velencétől Londononon át Szöulig, a new yorki Ciprianitól a los angelesi Rexig. Olyan világhíres olasz séfekkel dolgozott együtt és tanult tőlük, mint a modern olasz konyha megalapítójaként számon tartott Gualtiero Marchesi, vagy az olasz kreatív konyhaművészet atyjaként emlegetett Angelo Paracucchi és a borkereskedő sommelier, mellesleg szintén híres étteremtulajdonos Giorgio Pinchiorri.



Mikor két évtizede a belvárosi Marco Polo étterem séfjeként hazánkba érkezett, talán még nem

sejtette, hogy egy hosszabb állomás-hoz érkezett az életében. Megismerkedett egy magyar lánnyal, akit el is vett feleségül, és akinek biztatására úgy döntött, eljött az ideje annak, hogy saját éttermet nyisson. 1994-ben így érkezünk el a Dohány utcai Fausto's-hoz, melyet azóta már Osteria Fausto's név alatt felesége visz. Hat éve ugyanis továbbléptek a Székely Mihály utcába egy teljesen új koncepcióval.

Míg az Osteria folyamatos nyitva tartással lazább, kötetlenebb stílusban várja az akár csak egy jó tésztára beugró turistát, vagy baráti társaságokat, addig a Fausto's az elegáns, formálisabb, elsősorban üzleti ebédek és vacsorák helyszíne.

A legjobbakat jelölték

A „Marchio Ospitalità Italiana nel Mondo” – az „Olasz Vendéglátás Védjegye” elismerést az olaszországi tapasztalatokat felhasználva 1997 óta külföldön is odaítélik azon éttermeknek, amelyek világszerte az olasz vendéglátás minőségi színvonalát biztosítják. A projekt célja az olasz élelmiszeripari termékek és gasztronómiai kultúra hagyományainak népszerűsítése és fejlesztése külföldön, kitüntetve azon külföldön működő olasz éttermeket, melyek e tekintetben élen járnak. A programban az Olasz Kereskedelmi Kamarák feladata a kezdeményezés helyi terjesztése és az éttermek felmérése. Hazánkban először tavaly nyáron adta át a magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara elnöke, Maurizio Sauli az „Ospitalità Italiana” Védjegyeket 13 budapesti olasz vendéglátóhelynek. A védjegy garantálja, hogy az étteremben szigorúan betartják az egyes olasz alapanyagok felhasználásához kapcsolódó standardokat, tiszteletben tartják az olasz nemzeti recepteket, éttermük hangulata az olasz stílust idézi. Az elismerés elnyerése után nem lehet kényelmesen hátradőlni, a díjazottakat ugyanis évente felülvizsgálják, hogy folyamatosan betartják-e az előírt követelményeket, többek között az eredeti alapanyagok, a szakács tapasztalata, az eredeti olasz receptek, a különféle védjegyes borok kínálata és az olasz vendéglátás hangulata tekintetében. A kitüntetettek köre tehát bővíthet, vagy akár szűkülhet is az idén, kíváncsian várjuk a fejleményeket. Az már csak külön érdekesség, hogy a védjegyet elnyert éttermek közül tízben az egyedi olasz családi receptek alapján a legmodernebb technológiával előállított Caffé Perté kávékeverékekből készülő forró feketével teszik fel a koronát az étkezésre. Talán nem véletlenül...

Az elismerésben – külön bizottság által kiválasztott –, 13 budapesti étterem részesült:

- Etna Restaurant és Pizzéria
- Gastronomia Pomo d'Oro
- Il Terzo Cerchio
- Krizia Étterem
- Millenium da Pippo
- Okay Italia I.
- Osteria Fausto's
- Ristorante Fausto's
- Rustico Étterem
- Tom George Italiano Étterem
- Trattoria Pomo d'Oro
- Trattoria Toscana
- Trattoria Venezia



A séf-tulajdonos azt vallja, a siker titka az, hogy meg kell érteni, mire vágyik a közönség, és azt kell megadni neki maximálisan. Nemcsak a technológia, hanem a konyhaművészet és a vendégek is állandóan változnak, fejlődnek. Ma már az étterembe járás több mint egy szimpla étkezés, különleges érzésre, atmoszférára, bánásmódra vágyunk.

A manapság oly divatos konyhai technológiáknak nem kimondottan híve, nem fog beállni a kémcsövekkel operáló szakácsok sorába sem. „A sous-vide-ot már hetven évvel ezelőtt használtuk a hadseregnél félkész ételek előállítására, nem kellene túlmisztifikálni a jelentőségét” –mondja, majd hozzáteszi: megvan az előnye, és jól használható bizonyos húsoknál, de ész nélkül nem kellene egész álló nap használni.

Kollégáival Giorgio Chavichiolio séffel és Maul Gergely üzletvezetővel azon dolgoznak, hogy válogatott, tradicionálisan olasz hozzávalókból magas minőségben megkreált étel-költeményeikkel új megközelítésben mutassák meg az olasz konyhában rejlő lehetőségeket. Küldetésüknek tartják, hogy a fejekben kialakult sztereotípiákkal szemben betekintést mutassanak a vendégeknek hazája konyhaművészetének rejtett kincseibe. A nemzetközi étterem-ajánlók és az itthoni szakmai elismerések alapján úgy tűnik, a missziót teljesítették.

Trattoria Venezia: étteremtől az akadémiáig

A tradicionális velencei konyha nemzetközi hírnő mestere, Fabio Bucciol irányítása alatt álló Ristorante Veneziaét annak idején egy olasz üzletember nyitotta és az egyik első itáliai étterem volt hazánkban. Simon Zoltán és társa a kezdetektől – öt éven át – alkalmazottként dolgoztak az étteremben. Így aztán szép lassan, a pizzasütéstől a speciális velencei fogások titkain át szinte mindent „titkos” ismeretet elsajátítottak, ami egy minőségi velencei étterem működtetéséhez szükséges.

Később, immáron az étterem büszke tulajdonosaiként, dizájn-váltást követően egy lazább stílusnak megfelelően „Trattoria Venezia”,



vagyis velencei vendéglő név alatt, de továbbra is eredeti velencei séfjükkal folytatták a magas színvonalú vendéglátást.

Simon Zoltán maga is dolgozott Olaszországban, így a hamisítatlan talján vendéglátást már ott, első kézből sajátította el. Különösen büszke arra, hogy elnyerték az autentikus, magas szintű olasz konyhaművészetet igazoló nemzetközi védjegyet is. A tulajdonos úgy véli: igazi olasz étterem esetében elengedhetetlen az olasz szakács, az eredeti receptek

és az anyaországból származó alapanyagok használata.

Talán ezek meglétének is köszönhető, hogy kedvelt találkozó és vacsorázóhelyévé vált a Magyarországon élő olaszoknak a Trattoria Venezia. Nem ritkán a mindig jókedvű velencei séf, Fabio – aki egyfajta garancia is az állandó minőségre – személyesen ajánl valamit éppen aktuális, friss különlegeséget az arra nyitott olasz – és persze magyar – ínyenceknek.

A törzsvendégek persze már azt is tudják, hogy keddenként Nino hozza a friss halat az Adriáról, így hét közepén különösen érdemes betérni valami különleges tengeri finomságért. A hagyományos érlelésű páрмаi sonka egy helyi kistermelőtől érkezik, mert az itthon elérhető, ipari mennyiségben előállított gyorspácolású fajták minősége meg sem közelíti a Trattoria Venezia tulajdonosai által elvárt színvonalat. Ugyanígy a mozzarella sem sajnálják azt a plusz költséget, amit az import beszerzés jelent, mert ez is olyan terület, amiben nem hajlandóak kevesebbet beérni a tökéletesnél.



A Veneziában nemcsak jókat chetünk, de meg is tanulhatjuk a tökéletes pizza elkészítésének fortélyait, a nemrég alapított Pizza Accademia-n. Az 5 órás tanfolyam keretében egy teljes menüsört készíthetünk és fogyaszthatunk el, ahol Simon Zoltán az otthoni konyhai körülményekre szabott speciális recepttel mutatja meg a résztvevőknek, hogyan tegyenek családjuk asztalára olyan pizzát, amit eddig csak az étteremben kóstoltak.

Zboróvári Krisztina