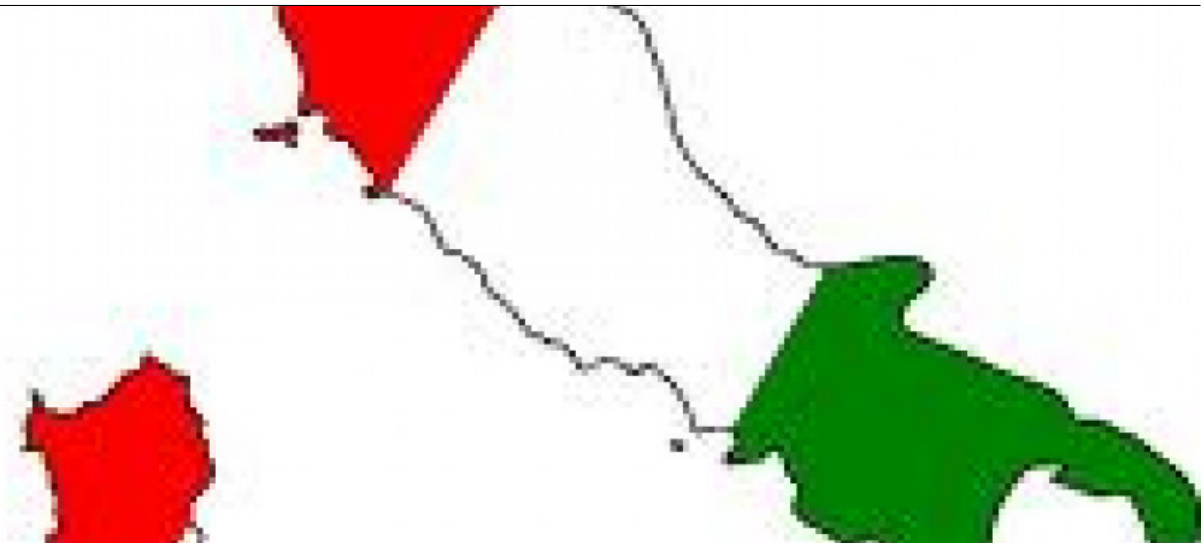

Szellem a fazékból - A legjobb 10 olasz étterem Magyarországon!

2012 február 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Egy olasz számára az étkezés életforma, pogány rítus, a természet, a hagyományok, a család tisztelete. "Vino. Pasta. Donna. Siesta." (Bor. Tészta. Asszony. Délutáni szunya.)

Olasz konyha nincs. Van nápolyi, velencei, szicíliai.Másként f?znek Toszkánában és Szardínián, másképp Calabriában és a Ligur-tengerparton.

Ami Umbriában a norciai sonka, az Emilia-Romagnában a pármai, Friuli tartományban pedig a prosciutto di San Daniele.

Tésztából hivatalosan háromszáz fajtát különböztetnek meg, de ennél sokkal több létezik, hiszen a húsz régiónak, a nagyobb városoknak, s?t néhány falunak is van saját specialitása. A corzetti (érmecske) Liguriából való, az orecchiette (fülecske) Pugliából, a strozzapreti (papfullasztó) Lazióból, a trofie (csavartka) Reccóból.

TOP 10 olasz étterem

Fausto's
VI., Székely Mihály utca 2.

Krizia
VI., Mozsár utca 12.

Osteria
VII., Dohány utca 5/a

Il Terzo Cerchio
VII., Dohány u. 40.

Aromi
Budaörs, Stefánia utca 2.

Trattoria Pomo D'Oro
V., Arany János utca 9.

Trattoria Toscana
V., Belgrád rakpart 13.

Porcellino Grasso
II., Ady Endre utca 19.

Millenium da Pippo
VI., Andrássy út 76.

Chianti
Veszprém, Csermák Antal utca 13.

Ugyanez a helyzet a szószokkal. Itáliában egy háziasszony képes az év minden napján másfajta tésztát készíteni.

És akkor még nem beszéltünk az olasz konyha többi alapanyagáról. A fokhagyma, petrezselyem, paradicsom szentháromságáról.

Itália lelkér?l, az extra sz?z, hidegen sajtolt olívaolajról, amelyet az ember csak ismer?st?l vásárol, hiszen a

parasztok többet adnak el külföldön, mint amennyit összesen termelnek.

A sajtok garmadájáról: a kelta eredet? bittótól a lombardiai gorgonzoláig, a szárd pecorinótól a páclében érlelt birkasajtig. Hogy az olajbogyó, bazsalikom, vargánya, citrom, szarvasgomba kultuszát ne is említsük. Nem is szólva a modenai balzsamecetr?l, amelyet sokszor ötven évig erjesztenek, s melynek ára az aranyéval vetekszik.

Egy olasz számára az étkezés életforma, pogány rítus, a természet, a hagyományok, a család tisztelete. "Vino. Pasta. Donna. Siesta." (Bor. Tészta. Asszony. Délutáni szunya.) Az élet értelme.

A szíve mélyén minden olasz úgy gondolja, az ? falujában sajtolják a legfinomabb olajat, gyúrják a legjobb tésztát, itt terem a legnagyobb articsóka. Az olasz férfiak többsége ma is parmezánnal eteti feleségét a terhesség utolsó hónapjaiban, mert szerintük az anyatej ízletesebb lesz t?le.

Amit nekünk a félezer hazai pizzéria és trattoria többségében feltálalnak, nem más, mint az olasz konyha lebutított, "magyarított" változata. A vastag, ragacsos pizzatészta, a kulimásszá f?zött spagetti (gyíkhússal keverve), a szárított petrezselyem, a fáradt napraforgóolaj, a gumi állagú gnocchi, a Gábor Zsazsa mosolyához hasonlító mélyh?tött tiramisu (írják akár olaszosan hosszú "ú"-val is) nem valódi étel.

Az olasz éttermek tulajdonosai a helyiség külsejére, a berendezésre jobban odafigyelnek, mint a konyhai alapanyagokra vagy a szakácsok teljesítményére.

A magyar trattoriák többsége olyan, mint valami skanzen: rusztikus bels?k, fatüzelés? kemence, vitrinbe akasztott sonkák és felvágottak, harsány, "jókedv?" pincérek, ahogy a jesolói nyaralásokon felcseperedett Móricka Olaszországot elképzeli.

Az étlapok könyv vastagságúak és (többnyire) hemzsegnek a helyesírási hibáktól. Gianni Annoni (Made in Hungary tévésztár) éttermében, a felkapott Pomo d'Oróban még véletlenül sem találják el Toszkána nevét. Írhatnák magyarul, olaszul, de ?k csökönyösen Toscan ételekr?l beszélnek.

A pennette tésztát egy "t"-vel írják, a hátszín náluk "rozéra sült", a "pizza DOP" miatt pedig még kellemetlenségük is támadhat, hiszen a rövidítés (Denominazione di Origine Protetta) eredetvédett termékeket jelent, s csak olyan áruk neve mellett használható (például a pármai sonka, a parmezán, a bivalymozzarella), melyek meghatározott gyártási módszerrel készültek. De kínálnak "papfojtó tésztát Tigrisrák polenta dobogóval", sz?zérméket "táska vargányával".

A Trattoria Toscana szürkekagylónak fordítja a vénuszkagylót, a budaörsi Aromi étterem "sz?nyegkagylónak". A hibák azért is érthetetlenek, mert az éttermek többsége azzal hirdeti magát, hogy a szakács olasz. A Porcellino Grasso két "r"-rel, az Andrássy úti Millenium da Pippo két "t"-vel írja a profiterolt.

Szerencsére akad néhány kivétel. Fausto di Vora étterme minden bizonnyal az ország legmegbízhatóbb olasz vendégl?je. Szolid elegancia, harmonikus ízek, olajozott kiszolgálás. Könnyed és egyszer?ségében is rafinált friuli konyha. A Fausto's filozófiája: "Az ízeket nem átalakítani kell, hanem meg?rizni."

Biztosra mehetünk a Krizia étteremben is. Bár a berendezés rusztikus eleganciája mára kissé megkopott (Graziano Cattaneo 13 éve nyitotta trattoriáját), családias légkör és hamisítatlan olasz konyha fogad.

Korrekt és egyszer? konyhát visz különösebb gasztronómiai meglepetések nélkül az Osteria, és becsületes, hagyományos trattoriaként jellemezhetnénk a budaörsi Aromi vendégl?t.

Dante Isteni színjátékában, a Pokol harmadik körében jeges áradattal büntetik a torkosságot. Az Il Terzo Cerchio nev? Dohány utcai vendégl? honlapján "savases?vel". Hogy hogyan lett a havas es?b?l "savases?", rejtély.

De a tésztát maguk gyúrják, az alapanyagok frissek, s ha nem engedünk a pincérek csábító ajánlatainak, hanem magunk rendelünk, biztosan nem fogjuk a pokolban érezni magunkat.

Persze vacsorázhatunk a félezer többi olasz étteremben is. De az már más tészta.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Ajánló