

GIUSEPPE SCARICAMAZZA, AZ OLÍVAOLAJOK NAGYKÖVETE

Kiugrott informatikus és sikeres gasztronómiai kisvállalkozó, aki olasz gyökereire építve hidat ver a két étkezési kultúra közti szakadék fölé.

TIZENKÉT ÉVE ÉL Magyarországon, és hat évvel ezelőtt vágott bele a gasztronómiába. A Kárpátia étteremmel kezdte, de ma már hús és harminc közt van azon éttermek száma, melyek tőle vásárolnak. És nem akármilyen éttermekről beszélünk: Bock Bisztró, Csalogány26, Babel, Onyx, hogy csak néhányat említsünk.

Nem pusztán importálja az olajat, hanem szenvedélyesen érdeklődik is iránta. Kizárólag kézműves,



családi kisüzemekből származó olajokkal kereskedik, a termelőkkel személyes kapcsolatot ápol, az ipari termékeknek nem híve.

Giuseppe rendszeresen tart zártkörű olívaolaj-kóstolókat is, amelyeken kiderül, hogy a műfaj igen hasonlít a borkóstoláshoz: igazi szakértői vannak, akik illatot, textúrát, színt, ízjegyeket vizsgálnak. Rendszerint a lágyabb ízű olajoktól haladunk a karcosabb olajok felé. A kóstolópotharát egyik tenyerünkben tartva melegítjük, miközben másik tenyerünkkel lefedjük, hogy az illatok el ne illanjanak, és mélyen letüdözzük. Ezt követően a nyelvünk hegyére vesszünk egy cseppet, majd szétkenjük a szájpaddlásunkon, végül egy kis levegőt is szippantunk rá, ami kihozza az ízeit. Ajánlott kenyérrrel is megkóstolni.



A 8 LEGJOBB TRATTORIA

Beültünk, és mindenhol ugyanazt rendeltük: *capresét (hátha bivalymozzarella érkezik), spaghetti carbonarát (ugye nem lesz benne tejszín), pizza margheritát (vékony legyen és fatüzelésű kemencében süljön), majd tiramisut (lágy és kávé).* A high-end olaszokat ebből kihagytuk, ők más tészta. A következőket ajánljuk nyugodt szívvel.



4 CL VODKA,
2 CL SZÁRAZ VERMUT,
PAPRIKÁVAL TÖLTÖTT
OLAJBOGYÓ,
DE JÓ A SIMA IS, CSAK
ZÖLD LEGYEN!

1

IL TERZO CHERCHIO

Kóstoltunk, kóstoltunk, ez a trattoria pedig szinte mindenkinél toronymagasan nyert. Kockás terítés, nyüzsgő hely, olasz csapattal és rengeteg olasz vendéggel. Az utóbbi időben sajnos jelentős áremelkedést tapasztaltunk, de az ételek színvonala (egy-két mellényüléstől eltekintve) változatlanul jó.

♥ ESPRESSO: 320 FT

2

ANYUKÁM MONDTA

Az év meglepetése. A Miskolctól északkeletre fekvő kis településen, Piza Sarok néven vált ismertté az olasz családi vendéglő. Az üzemeltető Dudás testvérek Olaszországban tanulták a szakmát, egyikük pizzabajnok volt. Az alapanyagot tisztelő, szívet-lelékkel vitt étterem, remek hangulat, egyszerű, kiváló ételek, gyakran telt ház.

♥ RISTRETTO: 150 FT

3

POMO D'ORO

Gianni étterme mindig zsong, a médiacelebritás kiváló vendéglátó, nem véletlenül nincs hiány vendégekben soha. Az árak kissé magasak, az ételek színvonala változó, de korrekt, a pizza kifejezetten jó.

♥ ESPRESSO: 380 FT

4

AROMI

Budaörsön fedeztük fel a többek által ajánlott, családi vendéglőt. A parányi étteremben korrekt, háziisan készített ételeket találtunk. A tészták házi készítésűek és változatos ízesítésűek, a pizza kemencében sül.

♥ ESPRESSO: 320 FT

5

MILLENIUM DA PIPPO

Hangulatos szicíliai olasz étterem az Andrássy út és Rózsa utca sarkán. Rengeteg olasz vendég látogatja, ami jó jel, az ételek autentikusak, egyszerűek.

♥ RISTRETTO: 350 FT

6

TOSCANA

A Belgrád rakpart veteránja, stabil törzsközönsgéggel. Az ételek színvonala hullámzó, a pizza azonban kifejezetten kellemes.

♥ ANTICO TOSCANO 450 FT

7

TG ITALIANO

A trendi Tom George helyén nyitották a tulajdonosok, két hét alatt a szellős, kozmopolita étterem nyüzsgő olaszvá változott. Kifejezetten hangulatos design, profi felszolgálók, az árak

belvárosiak. A pizza hajszálvékony, kissé talán túlságosan is, hűlés közben törhetőre szárad. A többi fogás korrekt, összességében kellemes.

♥ RISTRETTO 420 FT

8

PORCELLINO GRASSO

Nem igaz, hogy csak a hangulatos terasz és a gyerekjátéztér miatt jár ide a budai közönség. Egy-két étellel pórul jártunk, a pizzák azonban rendben vannak, mint ahogy néhány másik egyszerűbb fogás, pl. a carpaccio is.

♥ ESPRESSO: 390 FT



KAPUCSÍNÓT RENDELNI CIKI. Legalábbis, ha nem reggel, illetve délelőtt történik, hanem egy kiadós ebéd vagy vacsora után. Egy igazi olasz étkezés után soha nem rendelne mást, kizárólag ristrettót. Netán bivalyerős eszpresszót. De semmi esetre sem kapucsínót. Vödörnyl latte macchiátot meg aztán végképp nem.



A TÖKÉLETES

OLÍVAOLAJ

Általánosan alkalmazható szabály, hogy lágy ízű ételekhez lágy olajokat használjunk, és ne karakteres, harapós olajokat, mert azzal felülírjuk az étel ízét.



MIHEZ MILYEN OLAJAT?
Halakra, carpaccióra, madársalátára lágy ízű olajokat csorgassunk; ruccolára, steakekre mehetnek a karakteresebb, esetleg kicsit csípős olajok, tésztákra ugyanezek az olajok akár a 'crudo – azaz „nyersen” – is alkalmazhatók. Ne rettenjünk vissza az ízesített olívaolajaktól sem: a megfelelő árnyalatú olaj például csokoládéval is remekül harmonizál – néhány csepp mandarinos olívaolaj pl. egy egyszerű csokoládétortát is új dimenziókkal ruház fel.

GAETA
LIGURIA
KALAMATA

JAPÁN MÉZES PISKÓTA (*castella*)
Édes, könnyű piskótaféle, a 16. században a portugál kereskedők vitték magukkal Nagaszakiba, ahol a város különlegességévé vált tartják számon. Az eredeti változat semleges olajjal készül, az olívaolaj plusz különleges ízt ad. Pláne, ha netán mandarinos vagy citromos.

Hozzávalók (10 szelethez) 10 dkg liszt, átszitálva, csipet só, 3 egész tojás, 2 tojás sárgája, 15 dkg cukor, 5 dkg termelői méz, 4 evőkanál olívaolaj
A sütőt előmelegítjük 170 fokra. A lisztet átszitáljuk és hozzákeverjük a sőt. Összekeverjük az egész tojásokat, a sárgákat, a cukrot és a mézet. Víz forralunk, majd a vízgőz fölött kézi vagy elektromos habverővel keverjük a masszát, amíg a cukor teljesen felolvad, a térfogata megduplázódik, besűrűsödik, kb. 10 perc. Levesszük, és tovább keverjük, amíg lehűl. Hozzáadjuk a lisztet, összeforgatjuk. A tésztából kivesszünk néhány evőkanállal, hozzáadjuk az olajat, és egy kis edényben teljesen simára keverjük. A teljes tésztamennyiséggel összekeverjük. Vékonyan kiolajozunk egy 26x10 cm-es téglalap alakú sütőformát, és kibéleljük sütőpapírral. Beleöntjük a masszát, az edény háromnegyedéig érjen, mert a sütemény emelkedni fog. 15 percig sütjük 170 fokon. Levesszük 150 fokra, és további 45 percig sütjük. Amikor még langyos, alufóliába csomagoljuk, és egy napra hűtőbe tesszük.

2

GIUSEPPE TANÁCSAI
OLÍVAOLAJ-VÁSÁRLÁSHOZ

Hol, mennyiért, miért?



HOL VÁSÁROLJUNK?

Ne vásároljunk olyan, főzésre való olívaolajat, melynek litere olcsóbb 3000 forintnál (extra minőségű olajoknál ez a határ 4000 Ft). Ezen összeg alá ugyanis csak olyan trükkökkel lehet menni, melyek negatívan befolyásolják a végtermék minőségét.

A hipermarketek helyett kis boltokban, delikateszokban keressük az olajat, ahol szakszerű tanácsokkal is el tudnak látni. Az új szerzeményt mindig kóstoljuk össze a már meglévővel. Nagyon figyeljünk arra, hogy az általános másfél éves szavatosságból még hátra legyen legalább fél év. És persze mindig jól csavarjuk rá a kupakot, hogy meg ne avasodjon.

MILYEN OLAJAT VEGYÜNK?

Lehetőség szerint extraszűz olívaolajat vegyünk. A legjobb, ha „DOP” jelzéssel ellátott olajat vásárolunk, ami annyit jelent, hogy az olaj eredetvédett. Ha valódi olasz olajat szeretnénk venni, keressük a címkén a „100% olasz olivából készült” feliratot, csak ez garantálja, hogy tényleg arról van szó. A többi fajta (sansa, pomace stb.) az olajtermelés melléktermékeiből származik és vegyszereket tartalmaz.



Teljes körű higiénia a konyhától a terítőken át a mosdóhelyiségig

BUSINESS 2009
Superbrands

TORK

SCA Hygiene Products Kft.
A/H Tissue Divízió
Tel.: 392-21-76
torkcontact@sca.com
www.tork.hu