



Szellem a fazékból - A legjobb 10 olasz étterem Magyarországon!

2012 február 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

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 főznek Toszkánában és Szardínián, másképp Calabriában és a Ligur-tengerparton.

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

Tésztából hivatalosan háromszáz fajtát különböztetnek meg, de ennél sokkal több létezik, hiszen a hús régióknak, a nagyobb városoknak, sőt 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 lelkéről, az extra szűz, hidegen sajtolt olívaolajról, amelyet az ember csak ismerhet, vásárol, hiszen a

parasztok többet adnak el külföldön, mint amennyit összesen termelnek.

A sajtok garmadájáról: a kelta eredetű 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 balzsamecetről, 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 ő falujában sajtolják a legfinomabb olajat, gyúrnak 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 tőle.

Amit nekünk a félezer hazai pizzéria és trattoria többségében feltálnak, nem más, mint az olasz konyha lebutított, "magyarított" változata. A vastag, ragacsos pizzatészta, a kulimásszá fűzött spagetti (gyíkhússal keverve), a szárított petrezselyem, a fáradt napraforgóolaj, a gumi állagú gnocchi, a Gábor Zsazsa mosolyához hasonló mélyhűtött tiramisú (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 belsők, fatüzelésű kemence, vitrinbe akasztott sonkák és felvágottak, harsány, "jókedvű" pincérek, ahogy a jesolói nyaralásokon felcseperedett Móricka Olaszországot elképzeli.

Az étlapok könyv vastagságúak és (többnyire) hemzsegek a helyesírási hibáktól. Gianni Annoni (Made in Hungary tévésztár) éttermében, a felkapott Pomo d'Oróban még véletlenül sem találják el Toszkána nevét. Írhatnak magyarul, olaszul, de nek csökönyösen Toscan ételekről 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 páрмаi sonka, a parmezán, a bivalymozzarella), melyek meghatározott gyártási módszerrel készültek. De kínálnak "papfójtó tésztát Tigrisrák polenta dobogóval", szűzerméket "táska vargányával".

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

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



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

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

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

De a tésztát maguk gyúrnák, 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

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

