

Szöveg: XXXXXXXX XXXXXXXX
Fotó: Szúdy Péter

DOLCE VITA VESZPRÉMBEN

Trattoria Chianti

A Trattoria Chianti több mint hét éve nyílt Veszprém kertvárosának közelében. 2009 szeptemberében egy tulajdonosváltásnak köszönhetően az étterem újjászületett, és a toszkánai ízek, balatoni borok dunántúli Mekkája lett. A magas színvonalról gondosan összeválogatott, profi csapat gondoskodik, megnéztük, mit tudnak.



Jó alapanyag, kedvesség, egyszerűség

A Trattoria Chianti vendégköre is átalakult. Egyre több üzletember választja az éttermet üzleti ebédek helyszínéül. A konyha gyorsan dolgozik, így annak ellenére, hogy minden frissen készül, rövid idő alatt is el lehet fogyasztani 2–3 fogást. Feltűnően sok vendég van, akik messzebről is eljönnek, mert értékelik a minőségi ételeket.

A hely filozófiája szerint egy vacsoránál az alapanyagok minősége és a szakértelem mellett a meghittség, illetve az előzékeny szerviz is fontos, az itt eltöltött idő gasztronómiai élménnyé válik. A negyedévente megújuló étlapon a régi Chianti kínálatához képest sokkal kevesebb étel szerepel, viszont vannak heti, havi és speciális eseményekhez, ünnepekhez kötődő ajánlatok is. A focivébé idején például friss házi bagettet, kacsamáj terrine-t, sült panchettás, mozzarellás crostinit és házi ricottás pogácsát kínáltak a sör és a fröccs mellé.

Bár az ételek nagy része az olasz vonalat követi, azért találunk mangalicát, libamájat és báránycsülköt is az étlapon. A pizzákra jó minőségű mozzarella, pármái sonka és szalámi kerül, nem bonyolítják túl a választékot és a feltéteket. Minden frissen készül, nincsenek ikonikus fogások, minden étel és nyersanyag ugyanolyan minőségű. A beszállítókat lecserélték, mert olyan minőséget akarnak biztosítani, amit vidéken kevesen képviselnek. Olaszországból érkeznek a burrata sajt, a bivalymozzarella, a napon szárított paradicsom, a többféle szárított tészta, a bárány, a sonka, a szalámi. Folyamatosan keresik azokat a helyi kézműves manufaktúrákat, amelyek állandó minőséget tudnak nyújtani. Eget rengető gasztrofilozófia helyett az a lényeg, ami a tányéron van, vallja Nagy Krisztián. A jó alapanyag, a kedvesség és az egyszerűség a lényeg.

Az új tulajdonosok a magyar ízlésnek megfelelően szeretnék bemutatni, miként lehet vidéken is magas színvonalú bisztrókonyhát vinni. A cél nemcsak az, hogy a Chianti trendi étterem legyen, hanem az is, hogy újabb nivós alternatívát kínáljanak a dunántúli inyenceknek, ha azok étterembe akarnak menni.

A dizájn nem változott, a rusztikus bútorok, a kandalló és a hangulat miatt a vendég valóban úgy érezheti magát, mintha egy toszkánai trattoriában étkezne, illetve borozna. Bent ötven vendéget tudnak kényelmesen leültetni, a teraszon csaknem ugyanennyi férőhely van.

A Trattoria Chianti működését teljesen átalakították, és beruháztak a legmodernebb konyhai berendezésekre is. A tulajdonosok rengeteg energiát fektettek abba is, hogy összeállítsák azt a stábot, amelynek munkája megfelel az elvárásaiknak. Kreatív séfnek Ruprecht Lászlót kérték fel, ő állítja össze az étlapot, végzi el a próbafőzéseket, és ő alkotja meg a borvacsorák degusztációs menüjét. Ruprecht hazai ötcillagos szállodákban és Franciaországban szerzett tapasztalatai hatására a Chiantiban az olasz konyha fogásai egy kis francia csavarral, nemzetközi színvonalon mutatkoznak be.

A konyhafőnök Nagy Krisztián, aki Székesfehérváron kezdte a pályafutását az egykor patinásnak számító Magyar Király szállodában. Többet akart tudni, mint amit a hazai hotelek konyháján megtanulhatott, így egy hátizsákkal kiment Ausztriába, hogy négycsillagos szállodákban sajátítsa el a szakma mesterfogásait. Ez igazi kihívás volt, mivel magyar anyanyelvű szakács még a környéken sem dolgozott. Krisztián azt mondja, itt vált igazán önálló szakáccsá. A csapat oszlopos tagja Gösi Balázs sommelier is, aki hét éve dolgozik az étteremben, és a tulajdonosváltás óta ő az étterem vezetője.





Nagy Krisztián



Rupecht László

Pasta, pizza, mangalica

Egy könnyű nyári menüt kértünk, és rábíztuk magunkat Gősi Balázs ajánlataira. Kedvcsinálónak házi kacsamáj-pástétomot kaptunk almás snidlinges kacsaszírral, helyben sült kenyérral. Ezután karalábékrémleves következett petrezselyemhabbal és szarvasgombaolajjal. Kíváncsiak voltunk, milyen alternatívát rögtönöznek, ha még egy levest szeretnénk megköszölni. Paradicsomkrémleves

érkezett pármái sonkás grissinivel, természetesen nem menzastílusban, édesen, hanem toszkán ízvilág szerint. Érdemes volt akadékoskodni egy kicsit.

A főétel friss tengeri süllő volt friss kucsmagombával, vargányával és zöldborsópürével, néhány királyrák is került az ételbe. A látvány legalább annyira különleges volt, mint az ízvilág, valószínűleg nem túl gyakran találkozik királyrák és a vargánya egy fogásban a hazai éttermekben. A menüt máktorta zárta friss málnával, és min-



ket is meglepett, hogy ez a „tipikus téli desszert” a nyár közepén is megállja a helyét. Minden azon múlik, hogy milyen formában készítik el, illetve milyen kíséretet kap.

Helyi borok előnyben

A borlap nem hosszú, de változatos. A balatoni és a környéki borokat „erőltetik”, az étterem ugyanis a 15 kilométeres távolság ellenére balatoninak vallja magát, és az a cél, hogy a vendégek ne csak a sztárolt pincészetek borait keressék. A borlap első oldalán található, Figula Pincészetből származó házi borok és a Káli Kövek kézműves birtok 2008-as rizlingje meghatározza az irányt, ha tovább lapozunk, a balatonszőlősi Fodor-testvérek, alias Béla és Bandi Sauvignon Blanc-ja, Konyári Loliense, Léglí Ottó és a somlói Kreinbacher alkotásai következnek.

Ha a vendég valamiért mégsem a tágra vett környék palackjait keresi, talál villányi Chardonnay Barrique-ot Mayer Mártontól, Indigó zweigeltet Sebestyén Csabától, illetve Kékfrankos Rozét Dúzi Tamástól is. Természetesen chiantik is vannak a kínálatban, az Antinori és Monteverdi borászatokból.

A borospincében további, a borlapon nem szereplő palackokat kínálnak. Ha valaki kedvet kap portóihoz vagy egy újvilági syrah-hoz, esetleg az alkalom champagne-t kíván, az étteremvezető-sommelier eltűnik a pincében, és rövidesen visszatér a választott borral. Érdemes egyébként személyesen is meggyőződni a földalatti kínálatról, a kóstolás végeztével az ember alig hiszi el, hogy fent nem a toszkán dombokat, hanem a Bakonyt látja.

Háromhavonta boresteket rendeznek, amelyeken 6–7 fogás készül neves borászok válogatott boraihoz. Maximum 35 főre főznek ilyenkor, ennyi vendéget tud a legmagasabb színvonalon kiszolgálni a konyha. Bolyki János tavaly novemberben járt a Chiantiban, sauvignon blanc-jához vanília vajban sült harcsafilét kínáltak, mandulahabbal és sült fürtojással. A „Nem Lát, Nem Hall, Nem Beszél” nevet viselő, 2006-os Kékfrankoshoz gesztenyés gnocchival, római köményes sütőtökkel tállalt rózsaszínre sült kacsamell készült. Lőrincz György boraihoz olyan fogásokat kreáltak, mint az édeskömény-mousse Szent Jakab-kagylóval, mandulás zöldmártással, vagy mint a lassan párolt marhapofa szarvasgombás-velős raviolival és háromféle gombával. A tervek szerint szeptemberben és novemberben ismét az ország legnevesebb borászeit látják vendégül.

A Trattoria Chiantiban egy vinotéka is működik, ahol kiskereskedelmi áron meg lehet vásárolni a borlapon szereplő borokat és más tételeket is, és igény esetén beszereznek bármilyen forgalomban lévő hazai vagy külföldi bort. A közelben egy gourmet üzletet is akarnak nyitni, hogy az se maradjon minőségi hozzávalók nélkül, aki otthon is hamisítatlan toszkán ízeget szeretne az asztalra varázsolni. (X)

Trattoria Chianti

8200 Veszprém, Csermák Antal utca 13.

Telefon: +36 88 410 385

www.chiantietterem.hu

