



GATTAMELATA OD DONATELLA

Grad umjetnosti i umjetnost trpeze

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ



Goethe je Padovu opisao kao *gotovo njemačku*, a Stendhal joj se divio svim srcem kao *talijanskoj ljepotici*. Garibaldi i Galileo Galilei, pak, tvrdili su da može svakoga nadahnuti. I doista, Padova je nešto poput grada-kameleona, u mnogome kontradiktorna, ali spremna u svemu udovoljiti kako domaćinima, tako i posjetiteljima. Poznavatelji toga grada kažu da stanovnici Padove možda i nisu najdruželjubiviji, ali da ispod njihove nabusitosti kuca veliko srce, koje *goste mazi najfinijim rukavicama*.

Ne tako različito, i za gurmana je Padova možda naizgled obična, znatno skromnija od razmetljivih talijanskih gurmanskih meka, pa ipak taj grad u sebi krije najmlađega *chefa* koji je osvojio maksimalne tri zvjezdice u povijesti *Michelina*, zatim svjetskoga prvaka u slastičarstvu, najstarije tržnice na svijetu, jedan od najboljih primjera *street fooda* u Italiji te još brojne tajne koje gurman treba sam otkriti.



OKUSI PREKO GRANICE: PADOVA

Možda još bolje poznata kao grad svetog Antuna Pado­vanskog, Padova je također jedan od najvažnijih talijanskih gradova kad je u pitanju umjetnost. Osnovana prije više od tri tisuće godina, unutar jednog zavoja rijeke Brente, Padova je nakon nekoliko stoljeća nove ere postala središte života pokrajine Veneto, 1000. godine vladarskim ukazom dobila mnoge privilegije, a u 12. stoljeću postala slobodna općina. U sljedeća dva stoljeća doživjela je nevjerojatan ekonomski i kulturni uspon, koji je ostavio dubok trag na gradu čiji je najblištaviji simbol Giottovo remek-djelo u Capelli delli Scrovegni. Iako je Padova 1405. potpala pod Veneciju, njezin je umjetnički primat, ponajviše zahvaljujući Donatellu i Mantegni, nastavljen do polovice 15. stoljeća.

Moderne temelje grad je udario u 16. stoljeću, definitivnim oblikovanjem urbane jezgre, gradnjom novih palača i veličanstvenih crkava, usponom Sveučilišta na kojem je predavao Galileo Galilei... Nakon Napoleona Padova je dio Austrijskoga Carstva, sve do pripojenja Talijanskom Kraljevstvu. Usprkos razaranjima tijekom ratova i nesretnim urbanističkim intervencijama, grad je uspio zadržati lijepu strukturu i sačuvati glavna blaga.

Povijesnom jezgrom Padove dominira impozantni Palazzo della Ragione, palača popularno poznata kao *Il Salone*. Ta građevina iz 1218. danas na katu udomljava sud, a u prizemlju brojne trgovine hrane, odnosno zatvoreni dio dnevne tržnice (takozvani *sotto il Salone*), koja se proteže na trgove **Piazza delle Erbe** i **Piazza dei Frutti**, smještene s objiju strana palače, kao i na obližnju Piazza dei Signori (ta četiri mjesta slove kao najstarije postojeće tržnice na svijetu). Na tim će se trgovima svaki gurman-posjetitelj, razgledavanjem obilja voća i povrća te upijanjem opojnih mirisa, osjetiti kao lokalac. A kad jednom uđe u *sotto il Salone*, jednostavno će mu se zavrtjeti u glavi od sireva, salama, kobasica, pršuta i bezbrojnih drugih delicija koje nude ugledni štandovi poput Salumerije A. Borsetto.

Obilazak će najpametnije biti završiti u **Baru dei Ossei**, za mnoge najdražem mjestu u Padovi, malom ugaonom baru palače Ragione, pred kojim uvijek stoji gomila ljudi, pijucka omiljeno piće i gricka mortadelu, kuhanu šunku, a najradije ono što svi zovu najboljim *porchetta paninijem* u gradu (čša crnoga vina i taj sendvič 6 eura).

Odmah pored Osseija nailazimo i na jednu od najvećih gurmanskih atrakcija ne samo Padove nego i čitave Italije. Naime, tu se svakoga dana, ali samo iza 17 sati, nalazi **La Folperia**, najbolji *street food* štand u pokrajini Veneto, prema izboru magazina *Gambero Rosso*, i druga najbolja institucija tog tipa u Italiji, prema jednom milanskom izvoru (podatak od ove godine). La Folperia je ime dobila prema venecijanskom izrazu za muzgavce (*folpetti*), koji se u tome kraju spravlja u najrazličitije načine – kuhani, prženi, na žaru... Nekad prezreni kao jeftina hrana sirotinje, zatvorenika i prostitutki, *folpetti* su danas poslastica u mnogim lokalima i zaštitni znak La Folpete, koja nudi i njihovu verziju zvanu *moscardino*, koja se poslužuje cvjetasto smotana, inače sjajan zalogaj uz *aperitivo*. Iz obilja ponude štanda La Folperia posebno srećemo pozornost na *bovete* i *maquzzelle*, iznimno ukusne morske pužice, koje tu spravlja tako da su, kao i muzgavci, vrlo ugodne, meke strukture.

Moj otac Guido bio je postolar, i onda je prije 40 godina odlučio da mu je dosta sjedenja i tog posla. Zajedno s mo-



BAZILIKA SV. ANTE PADOVANSKOG



PIAZZA DELLE ERBE, PALAZZO DELLA RAGIONE



VIA DEL SANTO



PIAZZA DELLE ERBE



BARBARA I MAX SCHIAVON



jom majkom Dobrilom, podrijetlom iz Venecije, odlučio je otvoriti štand s ribljim jelima, vrlo jednostavnim, koje bi oni pripremili ujutro kod kuće i onda prodavali tu na Piazz delle Erbe. Prije 10–15 godina sestra Barbara, koja se prije također bavila postolarskim poslom, i ja, koji sam nekad izrađivao bicikle, preuzeli smo posao od roditelja. Mama i tata kuhali su i prodavali samo dagnje, morske pužice i muzgavce, a mi smo onda proširili ponudu, pa danas nudimo i acciuge in saor (inćuni na kiselo, op. a), kozice, različite rakove, popečke od tune i bakalara, sirovu tunjevinu na bakalaru mantecato (venecijanski bakalar na bijelo, op. a), lignje na žaru, pržene lignje, ribice i slično. Štand otvaramo, ovisno o sezoni, između 16 i 17 sati, a zatvaramo između 20 i 21 sat, odnosno kad prodamo svu hranu pripremljenu za taj dan. To je vrijeme kada ljudi obično dolaze u susjedni bar na aperitiv prije večere, priča nam Max Schiavon.

Za Barbaru (47) i Maxa (40) to je jedini posao od kojeg žive, a kažu da rade cijeli dan. Triput tjedno Max rano ujutro odlazi na tržnicu kupiti svježiju ribu, obično u ribarska mjestašća u blizini Venecije, gdje je izbor bolji, a roba jeftinija. Potom čitavo jutro oboje pripremaju jela, prema majčinih receptima, koji čuvaju puno tajni, a u rano poslijepodne sve pakiraju u mali kombi i odvoze na Piazzu delle Erbe, gdje svakoga dana postavljaju svoj popularni štand.

Imamo mnogo stalnih mušterija iz Padove, i to od siromašnih umirovljenika do direktora banaka i velikih tvrtki. Neki hranu nose kući, dok većina sjeda za neki od stolova bara Ossei, uz koji se štand nalazi, naruče čašu prosecca, vina ili spritz i naručeno pojedu na licu mjesta, čačalicama s papira na kojem poslužujemo. S barom imamo stalni dogovor i suradnja sjajno funkcionira, objašnjava Max.

U Padovi svakako treba pogledati i katedralu, u čijem je projektiranju sudjelovao i Michelangelo. Idući dalje s Piazze Duomo, namjernik će uskim uličicama drevnoga Ghetta stići do palače Bo. Riječ je o velikoj skupini građevina, nastaloj između 1542. i 1601, s modernim dodacima s početka 20. stoljeća, koja je sjedište padovanskoga sveučilišta, utemeljena još davne 1222.



MIJEŠANE DELIČIJE LA FOLPERIJE



POPEČCI OD BAKALARA



SALATA OD MUZGAVACA



MAX SCHIAVON NA SVOME ŠTANDU



ŠTAND LA FOLPERIA UZ BAR DE OSSEI



GALLERIA CAPPELLATO PEDROCCHI



CAFFÈ PEDROCCHI



CAFFÈ PEDROCCHI



CAFFÈ PEDROCCHI



SALUMERIA BORSETTO



CAFFÈ PEDROCCHI



PASTICCERIA ARTUSI

U neposrednom susjedstvu nalazi se jedna od najvećih gradskih atrakcija s ugostiteljskog područja – **Caffè Pedrocchi**, smještena u zgradi neoklasičnoga stila, koja je najprije postala poznata 1848. kao poprište studentske pobune protiv Habsburške Monarhije, a poslije kao mamac za umjetnike, posebno pisce – od Stendhala preko Lorda Bayrona do Darija Foa.

Kavana je nastala na valu širenja konzumacije kave, između 18. i 19. stoljeća, navade kojoj se odavala europska buržoazija. Utemeljio ju je Francesco Pedrocchi 1772, a lokal je od prvog dana uživao pogodnost smještaja neposredno uz sveučilište, vijećnicu, tržnice, poštanski ured i Piazzu Noli (danas Garibaldi), s koje su kretale kočije prema susjednim gradovima. Zahvaljujući porastu stalne klijentele, Pedrocchi-jev sin Antonio proširio je kavanu na cijeli blok, posao koji je obavio arhitekt Giuseppe Jappelli, a potom dodao i prostor za prženje kave te proizvodnju leda. Prizemlje je preuređeno 1831, a 1839. izgrađena je i slastičarnica **Pedrocchino**. Antonio Pedrocchi umro je 1852, a kavanu je ostavio sinu jednog svoga pomoćnika, Domenicu Cappellatu, koji je pak čuvenu instituciju, po smrti 1891, prepustio gradskim vlastima.

Danas se glavne sale kavane Pedrocchi nalaze u prizemlju. Bijela, Crvena i Zelena sala dobile su imena i boju tapaciranaoga pokušava prema bojama talijanske zastave, nastale po unifikaciji zemlje 1861. Crvena je sala središnja i najveća te podijeljena na tri prostora. Najpopularniji od njih je onaj uz mramorni šank, koji je dizajnirao Jappelli, gdje mnogi domaćini vole stojeće popiti jutarnju kavu, zajamčeno jaku i aromatičnu, zahvaljujući punom parom nabijenu aparatu za *espresso*.

U zidu Bijele sale, koja gleda na palaču Bo, još se može vidjeti rupa od metka koji je 1848. ispalio austrougarski vojnik prema studentima. Ta je sala također poznata i kao predložak mjesta na kojemu se događa dio radnje Stendhalova romana *Parmski kartuzijanski samostan*. Možda je najzanimljivija Zelena sala, kojom dominira veliko zrcalo iznad kamina, tradicionalno namijenjena onima koji u kavani žele samo čitati novine i ogrijati se, ništa ne naručujući. Upravo iz tog razloga postala je popularno okupljalište padovanskih studenata, posebno u hladnim zimskim mjesecima.

Zahvaljujući Anti Padovanskom, Padova je poznata i kao popularno hodočasničko mjesto. Bazilika posvećena tom svecu, čija je izgradnja započela odmah po njegovoj smrti 1231, impozantno je zdanje u romano-gotičkom stilu, s osam kupola i tornjeva nadahnutih istočnjačkom arhitekturom. U njoj se čuvaju ostaci tijela svetog Ante Padovanskog, zbog kojeg u grad pristižu vjernici iz čitava svijeta, ne bi li zamolili sveca za nešto ili mu se zahvalili na pomoći (tu na zidovima ima svega – od pisanih poruka do polomljenih volana i razbijenih motociklističkih kaciga, sa zahvalom preživjelih *što su iz svega izašli živi*).

Dakako da hodočašće podrazumijeva i smještaj i hranu za hodočasnike, pa i današnja Padova, gdje su hodočasnici većinom općeturističke klase, nudi dovoljno smještaja za sve stupnjeve zahtjevnosti namjernika. Gurmanu koji u Padovu stiže s namjerom trošenja za trpezom sasvim će biti dovoljan smještaj u hotelima s četiri (talijanske) zvjezdice u središtu grada, gdje se dvokrevetna soba s doručkom može dobiti za manje od 100 eura, a često i po znatno nižoj cijeni. Slučaj je to s hotelima **Grand Italia**, **Milano** i **Plaza Padova**, od kojih u posljednjemu takva soba u srednjoj sezoni košta 70 eura,

a zahvaljujući posebnim ponudama, često i dvadesetak eura manje.

Najbolji i najambiciozniji restorani Padove nalaze se u okolici grada, dok su se u središtu nagurali jednostavniji restorani, od kojih mnogi služe vrlo ukusna domaća jela. Uz pomoć lokalnih znalaca probrali smo najbolje od njih. Najbolji primjer je **Osteria dei Fabbri**, samo tridesetak metara južno od Piazza delle Erbe, lokal u srcu Ghetta, koji postoji već više od četrdeset godina. Kad se kušaju njegova jednostavna jela poput *bigola* ili *tortellina*, sipe u crnilu s palentom i savijače od jabuke s cimetom, uz bocu dobra vina (do 20 eura), kao što to rade brojni lokalci (koliko poslovnjaka toliko i umirovljenika), jasno je zašto opstaje tako dugo.

Sličan je i **Vecchio Falconiere**, gdje se isplati kušati neka od jela za koja vjerojatno nikada niste čuli, a koja su sva izvrsna. Treba reći da mnogi tu dolaze zbog *najbolje* fiorentine u gradu. Odlična je i obiteljska **Trattoria al Fungo** u četvrti Fiera, malo izvan turističkih itinerara, do koje se isplati potegnuti zbog sjajne tjestenine s vrganjima ili raguom, izvanserijskoga tiramisua ili bilo čega drugog s jelovnika. U **Trattoriji al Prato** možda ćete susresti više turista, što neće nikoga smetati s obzirom na kvalitetu jela koja nudi, primjerice *melanzane di parmigiana*, *fettucine* s raguom i različite odreske. S područja formalnijih restorana domaćini preporučuju rafinirani lokal sjajna ugođaja **Ristorante Belle Parti**, s primjerenim cijenama, ali i izvrsnim izborom ribljih i mesnih jela (škampi, bakalar, janjeći kotlet...) pripremljenih na visokoj razini.

Vodič **Gambero Rosso**, pak, uputio nas je na **Ai Navigli**, moderan lokal s odličnim ribljim jelima, toliko glasan da se turisti boje ući. Isti izvor navodi i **Sant' Agnese**, s odličnom ribljom kuhinjom (posebna preporuka: tjestenina s ribom *ricciola*, rakovi meke ljuske, kad su u sezoni, brudet sa škampima, jakopskim kopicama, čančicama i grdobinom...). Nadalje, **La Finestra**, lokal koji vodi par Carlo (*chef*) i Helena (šefica sale), nudi Carlove verzije talijanskih klasika i sjajna vina po nevjerojatno niskim cijenama, dok je **Osteria dal Capo**, neformalni restoran nedaleko Duoma, uvijek pun, koji, nekim čudom, turisti još nisu otkrili, idealno odredište za one koji vole jednostavna i maksimalno ukusna jela, poput *baccalà alla Veneta* i dobra vina, sve po vrlo poštenim cijenama.

Iz vodiča *Slow Food* izdvojili smo **Osteriju l'Anfora**, ponajviše zbog sjajna ugođaja i uređenja lokala, ali i zbog odličnih jela od tjestenine (svakako kušati *bigoli alla padovana*) i velikog broja vina u ponudi. Onima kojima će se l'Anfora učiniti kao *wine bar* (i kao takva svidjeti), svakako trebamo preporučiti i jedinstvenu **Enoteca da Severini di Scanferla Odone**, koja nudi velik izbor odličnih vina (mnoga i na čaše) i koja je nenadmašno mjesto u Padovi za fini gutljaj prije večere (dva vrlo znalačka vlasnika preporučit će vam nešto kao skrojeno za vas). Šarmantna je i **Enoteca dei Tadi**, gdje se uz vina može dobro i pojesti.

Za jeftiniji zalogaj u Padovi dobro će poslužiti i *pizzerije*, kojih ima mnogo i koje su, redovito, dobre kvalitete. Najbolje među njima su **Pizzeria Stuzzico da Ivan e Sandra**, koju pohode isključivo lokalci (dobre cijene), zatim **Pinsa**, nedaleko Caffèa Pedrocchi, gdje se *pizza* jede za minijaturnim stolovima ili stoječke (režnjevi), ali sve spravljeno od namirnica s podrijetlom – brašno Molino Favero (Padova), *mozzarella* Caseificio Nobili (Rubano, Padova), rajčica Valli Bio (delta rijeke Po)...





OSTERIA L'ANFORA



LAZZARO 1915



CAFE LUMIERE

te **Idea Pizza**, koja se također ponosi kvalitetom namirnica i koju mnogi nazivaju *najboljom od najboljih*.

Kako je Padova dom Luigija Biassetta, svjetskoga prvaka u slastičarstvu (vidi posebni tekst), nijedan gurman ne bi iz Padove smio otići a da ne posjeti barem jednu od dviju **Pasticceria Biassetto** i tamo kuša ponos Veneta – tiramisù ili, još bolje, tortu Setteveli (Sedam velova), kojom je Biassetto i osvojio prestižni naslov. To ne znači da ne treba kušati i odličan Biassettov sladoled, jer će se tom ledenom osvježanju posjetitelj Padove sigurno vraćati više puta dnevno u toplim (ali i drugim) mjesecima. U središtu grada vrlo fin sladoled, uvijek svjež i od vrhunskih namirnica, nude još i **Gelateria La Romana** te **Ciokkolatte Gelateria Artigonale**, od kojih se posljednja hvali titulom *najboljeg sladoleda u Venetu*.

Mlađima među gurmanima za večernji provod možemo preporučiti **Cafe Lumiere**, jedan od rijetkih alternativnih barova u Padovi. U Lumiereu je uvijek dobar ugođaj, sve puno studenata, s mnogo dobre glazbe i sjajnih pića (po vrlo povoljnim cijenama).

Padova i okolica bogate su zelenilom. U gradu se nalazi čuveni Orto botanico, botanički vrt koji je Medicinski fakultet utemeljio 1545, kao Orto dei Semplici (Ljekovite biljke). Taj vrt, doista vrijedan razgleda, posjetitelju nudi pogled na jednu od najvrednijih zbiraka rijetkoga bilja u svijetu. Nadalje, jugozapadnim dijelom pokrajine Padova dominira zeleni krajolik Colli Euganei, čija je flora zasigurno jedan od najvažnijih prirodnih aspekata padovanskog područja.

Upravo u tome smjeru nalazimo i najveće gastronomske atrakcije Padove, među kojima je najpoznatija **Le Calandre**, carstvo *chefa* Massimiliana Alajma s trima *Michelinovim* zvjezdicama (vidi veliki intervju u prošleme broju), dake vrijedno zasebna putovanja, samo da bi se jelo u tom lokaluu, a prate ga restorani **La Montecchia** (vidi posebni tekst) i **Lazzaro 1915**, obiteljski je restoran, koji postoji već čitavo stoljeće i koji danas vode dva brata. Riječ je o profinjenoj kuhinji s lijepim izborom ukusnih, maštovitih i znalački izvedenih jela, što kombiniraju klasični stil i umjerenu dozu kreativnosti (degustacijski meni od sedam sljedova 70 eura).



ENOTECA DA SEVERINO



GELATERIA LA ROMANA



CIOKKOLATTE GELATERIA ARTIGIANALE



PIZZERIA PINSA



PIZZERIA PINSA

Oni koji vole arhitekturu i koje su u okolici Vicenze oduševile Palladiove vile, i u padovanskom će kraju naići na dvije (Villa Pisani i Villa Cornaro), ali i brojne druge, ništa manje atraktivne. Jedna od najljepših, Villa Emo Capodilista, nalazi se u neposrednoj blizini restorana La Montecchia. Originalno ju je, kao lovačku kuću izgrađenu 1568, zamislio slikar, arhitekt i Veroneseov učenik Dario Varotari. Zidovi soba vile prekriveni su manirističkim freskama (mitološki prizori, povijest obitelji, groteske i vinjete). Da bi se nosio s otvorenim položajem na brežuljku, Varotari je vilu osmislio potpuno četvrtasta tlocrta, odnosno građevinu s četiri identične fasade, svaku s dvama redovima lođa. Vila u podrumu ima suvremeno opremljenu kuhinju i sanitarni čvor pa se iznajmljuje onima koji su spremni izdvojiti 40.000 eura tjedno (uglavnom ruske obitelji).

Današnji vlasnik vile grof Umberto Emo Capodilista (korijeni te venecijanske obitelji sežu do 10. stoljeća) iskoristio je južne obronke brdašca na kojem se nalazi Villa Capodilista za uzgoj vinove loze, čije grožđe, zajedno s onim s još nekoliko dobrih položaja u okolici, nudi sirovinu za njegovu **vinariju La Montecchia** (vinograde i vinariju grof je obnovio 90-ih), mjesto koje je i polazište za razgled vile. Vinarija proizvodi 12 vrsta vina, uglavnom od crnih sorata, od kojih su najdojmljivije puno i kompleksno Villa Capodilista Rosso Colli Euganei D.O.C. (mješavina sorata, 19,90 eura), izražene voćnosti s dodatkom začina i rafinirano desertno Donna Daria Fior d'Arancio passito Colli Euganei D.O.C.G. (*orange blossom* žuti muškat, 19,90 eura), s bogatim natruhama mandarine, kadulje i ružmarina.

Na koncu, ne čudi da lokalna turistička zajednica Padovu promovira pod sloganom *Grad umjetnosti*, a lako bi se moglo dodati i *umjetnosti trpeze*.



VILLA EMO CAPODILISTA



GROF UMBERTO EMO CAPODILISTA



APARTMAN LA MONTECCHIA



VINARIJA LA MONTECCHIA





RESTORAN LA MONTECCHIA



ERMINIO ALAJMO

La Montecchia

Zelena R+Evolucija i cucina vegetaliana

U restoran La Montecchia, jedan iz carstva obitelji Alajmo, samo desetak minuta vožnje na jug udaljen od njihova paradnoga Le Calandrea, stigli smo na važan dan u ugostiteljskoj povijesti obitelji. Naime, taj restoran, koji su roditelji Massimiliana Alajma, Rita i Erminio, pokrenuli nakon što su sinovima prepustili Le Calandre, i koji od 2009. drži *Michelinovu* zvjezdicu, toga je dana započeo ono što je obitelj nazvala *Zelenom R+Evolucijom*. Slovo *R* pri tome označava Ritu, ženu koja od 1982. nije okusila meso. Pritom treba odmah napomenuti da Rita nije vegetarijanka ni veganica. Obožava sireve, ribu, jaja..., ali ne i meso. Godinama je Massimiliana hranila jelima na temelju povrća, spravljana s integralnim žitaricama i malom količinom ekstradjevičanskoga maslinova ulja.

Nastavak sintagme, *Evolucija*, pak označava promjene koje se događaju u La Montecchiji, ali i cijelome restoranskom carstvu Alajmovih, i to u smjeru *zelenije budućnosti*. Odluka da trend započne baš u La Montecchiji posve je prirodna. Okružen zelenilom brežuljkastoga kraja Colli Euganei, restoran je od prvoga dana nudio lijep izbor vegetarijanskih jela, spravljanih od lokalnih proizvoda. No od dana kad smo posjetili La Montecchiju, čak 85% njezina jelovnika zauzela su jela spravljena na temelju povrća, s posebnim naglaskom na ona veganska, bez glutena i bez mliječnih proizvoda (u jelovniku označeno simbolima).

Iako je promjena golema, nije i posve neočekivana, jer je taj restoran i dosad poslovoao pod krilaticom *okusi talijanskog povrtnjaka*. No, istodobno, La Montecchia već godinama slovi i kao jedan od najboljih restorana pokrajine Veneto, s ponudom tradicionalnih regionalnih jela, koje je Massimiliano Alajmo olakšao i preveo na suvremeni kulinarski jezik pa se, zbog obilja poznatih mesnih jela, potez čini prilično odvažnim.

Na ulazu u salu La Montecchije dočekao nas je Maxov otac Erminio Alajmo, koji salu vodi zajedno s Maurom Meneghettijem, voditeljem programa vina restorana (vinska lista broji oko 600 etiketa, od kojih se više od polovice služi na čaše).

Elegantna sala ima i izlaz na spektakularnu terasu s pogledom na igralište za golf, a zahvaljujući nizu većih prostorija, La Montecchia je ujedno omiljeno mjesto za proslavu vjenčanja, rođendana i ostalih svečanosti, no ništa od toga ne utječe na savršeni mir i opušteni ugođaj glavne sale.

Jelovnik La Montecchije, čiju kuhinju već trinaest godina vodi *chef* Simone Camellini, mijenja se sezonski, a za našega posjeta posebno su bila istaknuta vegetarijanska jela, poput rotkvice s balzamičnim octom, sladoledom od sezama i divljim travama, vegetarijanski *cappuccino*, vegetarijanski tatarski odrezak s krekerima, zatim *polpette* od gljiva *shitake* s prženim artičokama i umakom od mrkve i *turmerica* te pjenasto jaje sa šparogama i divljim travama.

Dakako da je, za one koji žele iskoračiti iz povrtnjaka, ponuđen dovoljan izbor vrlo primamljivih jela od ribe i mesa, kao što su parena hobotnica s pireom od krumpira, maslinova ulja, kapara s otoka Salina i limuna, *baccala mantegnato* (jelo posvećeno renesansnom slikaru Andrei Mantegni, igra riječi s tradicionalnim jelom *mantecato* od bakalara), ravioli od koprive i puževa s parmezanom i koprom, zatim špageti s češnjakom, maslinovim uljem, čilijem, školjkama *capetonde*, morskim pužićima, šparogama i minikoktelom Bloody Mary te Erminijev tatarski biftek, spravljen na poseban način, zbog kojega neki gosti tu već godinama *potežu* i izdaleka (kada smo Erminija upitali o tajni njegova specijaliteta, uz smiješak je odgovorio – *50 godina iskustva*).

Prigodno, La Montecchia je ponudila i *R+Evolucionarne* (niže) cijene, pa tako sada dvosljedni meni košta 45 eura, tri slijeda 60, a četiri 75 eura (s dodatkom za neka skuplja jela, poput Erminijeva tatarskog bifteka).

Za nas je Camellini pripremio meni koji je započeo parenom *pizzom margheritom* (isti princip, ali jednostavnija verzija od one sa sirovom ribom koja se u Le Calandreu poslužuje na meniju *Istinto*) te salatam od bijelih i zelenih šparoga s hrskavim kruhom i sjeckanim jajetom, a nastavio



jednim od klasika obitelji Alajmo – njokima od cikle s umakom od gorgonzole. Za glavno jelo poslužen je hrskavi batak guske (spravljan 30 sati na niskoj temperaturi) s pire-krumpirom, sotiranim zelenim povrćem, sjemenkama i povrtnim klicama. Nakon osvježavajućeg *sorbeta*, za stol su stigli i deserti – *sfo-glia* (lisnato tijesto s maslinovim uljem i slastičarska krema s rižinim mlijekom) te *čokoladna kora drveta (corteccia)* sa sjeckanim malinama. Kušali smo pritom i neka od ponajboljih lokalnih vina, među kojima je bilo i crveno Villa Capodilista vinarije La Montecchia iz susjedstva restorana, nazvano po poznatoj vili na nedalekom brežuljku.



PARENA PIZZA MARGHERITA

I dok je Erminio kolica za spravljanje tatarskoga bifteka vozio od stola do stola, odnosno gostiju koji su naručivali njegov specijalitet, nismo se mogli oteti dojmu da je La Montecchia, restoran udaljen samo desetak kilometara od središta Padove, savršen za nezaboravni doživljaj u autentičnom, mirnom i rustikalno profinjenu ambijentu. Vrijedi provjeriti. [👉](#)



NJOKI OD CIKLE S UMAKOM OD GORGONZOLE



SALATA OD BIJELIH I ZELENIH ŠPAROGA S HRKAVIM KRUHOM I SJEKANIM JAJETOM



HRSKAVI BATAK GUSKE S PIRE-KRUMPIROM



VOĆNA GRANITA



ČOKOLADNA KORA DRVETA (CORTECCIA) SA SJEKANIM MALINAMA



Adresar

Hoteli

GRAND ITALIA

CORSO DEL POPOLO 81
35131 PADOVA
T: +39/049/8761111
WWW.HOTELGRANDITALIA.IT

MILANO

VIA BRONZETTI 62
35138 PADOVA
T: +39/049/7360615
WWW.HOTELMILANO-PADOVA.IT

PLAZA PADOVA

CORSO MILANO 40
35139 PADOVA
T: +39/049/656822
WWW.PLAZAPADOVA.IT

Restorani

AI NAVIGLI

RIVIERA TISO, 11 / VIA ALEARDI 4
35122 PADOVA
T: +39/049/8364060
WWW.AINAVIGLI.COM

LA FINESTRA

VIA DEI TADI 15
35139 PADOVA
T: +39/049/650313
WWW.RISTORANTEFINESTRA.IT

LA MONTECCHIA

VIA MONTECCHIA 12
35030 SELVAZZANO DENTRO (PD)
ITALY
T: +39/049/8055323
WWW.ALAJMO.IT

LAZZARO 1915

VIA ROMA 351
35029 PONTELONGO
T: +39/049/9775072
WWW.LAZZARO1915.IT

LE CALANDRE

VIA LIGURIA 1
35030 SARMEOLA DI RUBANO (PD)
T: +39/049/630303
WWW.ALAJMO.IT

OSTERIA DAL CAPO

VIA DEGLI OBIZZI 2
35100 PADOVA
T: +39/049/663105
WWW.OSTERIADALCAPO.IT

OSTERIA DEI FABBRI

VIA DEI FABBRI 13
35100 PADOVA
T: +39/049/650336
WWW.OSTERIADEIFABBRI.IT

OSTERIA L'ANFORA

VIA DEI SONCIN 13
35100 PADOVA
T: +39/049/656629

RISTORANTE BELLE PARTI

VIA BELLE PARTI 11
35100 PADOVA
T: +39/049/8751822
WWW.RISTORANTEBELLEPARTI.IT

SANT'AGNESE

VIA SANT'AGNESE 21
35100 PADOVA
T: +39/049/8758153
WWW.RISTORANTESANTAGNESE.IT

TRATTORIA AL FUNGO

VIA UGO BASSI 22
ZONA FIERA-UNIVERSITA
35131 PADOVA
T: +39/049/650645
WWW.TRATTORIAALFUNGO.IT

TRATTORIA AL PRATO

PRATO DELLA VALLE 4/5
35123 PADOVA
T: +39/049/662429

VECCHIO FALCONIERE

VIA UMBERTO I 31/1
35122 PADOVA
T: +39/049/656544

Pizzerije

IDEA PIZZA

VIA OGNISSANTI 14
35122 PADOVA

PINSA

CORSO GARIBALDI 13
35122 PADOVA

PIZZERIA STUZZICO DA IVAN E SANDRA

VIA GUIZZA 25
35122 PADOVA

Bar

DEI OSSEI

PIAZZA DEI FRUTTI, 1
35122 PADOVA

Street food

LA FOLPERIA

PIAZZA DEI FRUTTI, 1
35122 PADOVA

Slastičarnice i sladoled

CIOKKOLATTE GELATERIA ARTIGIANALE

PIAZZA DEI SIGNORI 27
35139 PADOVA

GELATERIA LA ROMANA

CORSO MILANO 83
35139 PADOVA

PASTICCERIA BIASETTO

VIA FACCIOLATI 12
(U BLIZINI PORTA PONTECORVO)
PIAZZA CAVOUR 8/9
35122 PADOVA

Vinoteke

ENOTECA DEI TADI

VIA DEI TADI, 16
35100 PADOVA

ENOTECA SEVERINO

VIA DEL SANTO, 44
35123 PADOVA
T: +39/049/650697

Vinarije

LA MONTECCHIA

VIA MONTECCHIA 16
35030 SELVAZZANO DENTRO
T: +39/049/637294
WWW.LAMONTECCHIA.IT

Kavane

CAFE LUMIERE

VIA BONPORTI 26/28
PADOVA

CAFFE PEDROCCHI

VIA VIII FEBBRAIO 15
35122 PADOVA

Tržnice

PIAZZA DEI FRUTTI
PIAZZA DELLE ERBE



Luigi Bassetto

Titula sa sedam velova

Najveći je izazov slastičarstva u tome da ne možete jednostavno pomiješati namirnice koje ste toga jutro kupili na tržnici. Kad radite s praškom za pecivo i formulama, morate biti precizni, jer u protivnome sve obično pođe ukri-vo, kaže američka slastičarka Carla Hall, dok Izraelac Ron Ben-Israel tvrdi: *Slastičarstvo se od kuharstva razlikuje po tome što se istovremeno morate baviti kemijom, estetikom i okusima.*

Svega toga itekako smo postali svjesni susrevši se s Luigijem Bassettom, zvijezdom talijanskoga slastičarstva i čovjeka s titulom svjetskoga prvaka osvojenom 1997. na Coupe du Monde de la Pâtisserie, najprestižnijem svjetskom natjecanju slastičara, koje se svake dvije godine održava u francuskom Lyonu (ove godine Talijani su prvi put ponovili uspjeh ekipe koju je prije osam godina predvodio Luigi Bassetto). Zahvaljujući tomu, ne čudi da je ime Bassetto vodeće u svijetu bogate ponude slastičarnica Padove i Veneta te da neprestano osvaja nagrade i ponajbolje ocjene u gastrovo- dičima (slastičarsko izdanje vodiča *Gambero Rosso* i ove mu je godine dodijelio maksimalnu ocjenu od tri kolačića).

Luigi Bassetto rodio se, igrom slučaja (dijete talijanskih radnika u inozemstvu), u belgijskome Bruxellesu, gradu čokolade. Tamo je diplomirao na slastičarskoj školi te stekao višestruku titulu *Mître Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier*, a potom stažirao u nekima od čuvenih gradskih slastičarskih radionica, gdje se susreo i s više velikana suvremenoga slastičarstva. Zahvaljujući tomu, Bassetto je postao neumorni eksperimentator i tragač za novim okusima, koji tvrdi da je *jesti kolač isto što i otisnuti se na putovanje svim osjetilima, ali i ono u svijet sjećanja.*

Danas Luigi većinu radnoga vremena provodi u atelijeru Bassetto, gdje stalno razvija nove ideje, proučava namirnice i osmišljava nove slastice. Osim što se radi o inkubatoru ideja i mjestu za obuku mladih slastičara, atelijer služi i kao glavna radionica, koja opskrbljuje dvije Bassettove slastičarnice u središtu Padove. Ona u via Faccioleti, koju su Luigi i njegova supruga Sandra otvorili 1998, utemeljena je s idejom pred- stavljanja revolucionarnih koncepata, ideja i inovacija na području slastičarstva, i to zahvaljujući stalnom osluškivanju ukusa zahtjevnih gostiju. Zbog svega slastičarnice Bassetto danas su članice prestižne udruge Relais Desserts.

S Luigijem Bassettom razgovarali smo o njegovu razvoj- nom putu, pogledima na svijet slastičarstva i ljude koji se nji- me bave, ulozu tradicije i moderniteta u njegovim kreacijama i interpretacijama klasika, a nismo mogli zaobići ni njegov popularni tiramisu, kao niti tortu Setteveli, zahvaljujući kojoj je osvojio titulu prvaka svijeta.



Rodeni ste u Bruxellesu, gradu čokolade. Koliko je taj grad utjecao na ono čime se danas bavite?

Uvelike. I to ne samo zbog toga što sam naučio o čokoladi, već i zbog toga što sam imao prilike čokoladu mnogo jesti. A kad čovjek nešto često jede, vrlo brzo shvati što je dobro, što loše, a što izvanredno. Ali moram naglasiti da sam u svemu imao i dosta sreće, trenutaka u životu kad su mi se ukazale prilike da pokažem ono što želim i znam.

Tamo su slastice dio svakodnevice?

Da, kao uostalom i u raznim dijelovima Italije, premda u Venetu nešto manje. U Campagni, na Siciliji, u Piemontu..., slastičarstvo i njegovi proizvodi dio su života zajednice. Slastičarnice su uvijek na trgovima na kojima se nalaze crkve, jednostavno zato što su slastice dio slavja. Kad ljudi izađu iz crkve s nedjeljne svečanosti, odlaze u slastičarnicu počastiti se. Na taj način slastičarstvo je prisutno svuda u Italiji, Francuskoj, Španjolskoj, Švicarskoj... I u Padovi je to slučaj, gdje u posljednjih pedeset godina svjedočimo velikom razvoju slastičarske kulture. Padova je neke slastičarske specijalitete, poput slatkoga kruha, preuzela od Venecije, zatim tiramisu iz Trevisa, kao i druge iz ostalih krajeva, u kojima je slastičarska tradicija jača. Na Veronu je više utjecala Lombardija, a nešto manje Emilia Romagna, ali je na koncu zajedno s Padovom izgradila identitet specijalitetima kao što su *pan d'oro* i *focaccia*, koje su od nas preuzeli Venecija i Milano.

Koliko je obitelj utjecala na vaš poziv?

Moja je baka obožavala raditi slastice, kao što bake i inače vole raditi za unuke. Ona je bila rodom iz Vicenze, gdje su slastice jako cijenjene. I moj je stric bio slastičar, pa je sve to utjecalo i na moju odluku da se bavim ovim poslom, baš kao i na moga brata. I baka s majčine strane bila je izvrsna kuharica, vrlo mirna žena, koja je, recimo, imala strpljenja ragu kuhati četiri sata. Ona je bila odgojena na francuskoj kuhinji, s mnogo maslaca. Dakle, imao sam dva različita uzora. Uvijek sam bio izjelica i jako volio jesti pa je na mene utjecalo sve. To što sam ostao mršav zapravo je pravo čudo. Za mene je

doba ručka svetinja, a ne dovršiti obrok desertom svetogrđe. Taj ritual iznimno mi je važan.

Što bi bio vaš savjet mladim ljudima koji ulaze u svijet slastičarstva?

Da čovjek mora raditi vrlo, vrlo naporno. Pokušat ću vam to prikazati slikovito. Na naš posljednji slastičarski tečaj, koji traje dva mjeseca i košta 5.000 eura, primili smo četiri učenika. Ta cijena nije ni mala niti velika, jer u švicarskoj Lausannei, na najboljoj slastičarskoj školi na svijetu, školovanje košta 10.000 mjesečno, i ljudi koji tamo ostanu deset mjeseci i plate 100.000 eura doista moraju biti ozbiljni, motivirani i veliki radnici. A kod nas mladići koji ne znaju što bi, na televiziji gledaju *Masterchef* ili slastičarski natjecateljski šou i budu oduševljeni, pa se požele time baviti. Nisu svjesni da se tu radi vrlo naporno, da tu prije kreativnoga rada ima obilje dosadnog, napornog posla. Spomenutu četvoricu na početku sam pitao koliko stvarno žele raditi ovaj posao, i svi su rekli da jako, jako to žele i da im je to strast. Od sama početka, na kraju svakoga tjedna, ostajali smo bez jednog od njih, i sada nam je ostao samo jedan koji radi. To su bačeni novci, 5.000 eura nizašto.

Kako su izgledali vaše školovanje i nauk?

Imao sam sreće roditi se u Bruxellesu, gdje su slastičarske škole izvrsne, kao u Švicarskoj. Završio sam jednu u trajanju od pet godina. Nakon toga stažirao sam dvije godine u poznatoj briselskoj slastičarnici koja opskrbljuje kraljevski dvor. Ustajao bih u tri ujutro, putovao vlakom i onda 45 minuta pješice, radio do šest poslijepodne i vraćao se na isti način kući. Tu nama dolaze mladići u lijepim autima, a čak sam imao i jednoga kojeg je svaki dan iz Milana dovezio očevo helikopter. Dakle, dijete industrijalca. Tu odmah znate da on u ovom poslu nema nikakve budućnosti.

Koje su najvažnije kvalitete koje mora imati netko tko se želi baviti slastičarstvom?

To su tri stvari. Prva je inteligencija, jer mislim da slastičar budućnosti mora biti educiran, s diplomom prehrambenoga



studija, neke umjetničke discipline ili iz ekonomije, dakle onaj čiji je um istreniran razmišljati sustavno i brzo. Druga je stvar strast, koja je pogonsko gorivo i koja nam pomaže da se nosimo sa žrtvom koju slastičarski posao nosi. Treće je vještina, koja se stječe vježbom i iskustvom.

Što je najvažnije u vašem poslu – zanat, kreativnost, racionalno razmišljanje, emocije...?

Apsolutno sve to zajedno. Jedno bez drugoga ne može.

Koliko je bitna visoka kvaliteta namirnica?

Ona je preduvjet svega. Kad namirnice stignu u našu radionicu, moramo osigurati da se ispravno uskladište, nakon toga da ih što manje tretiramo, kao i to da ih pravilno rabimo. Znači, kad u slastičarstvu spajamo dvije namirnice, u opasnosti smo izgubiti nešto od kvalitete neke od njih ili čak od obje. Za razliku od kuharstva, slastičarstvo je kemija u kojoj se događaju reakcije. Spojite dvije stvari i već se događa određeni kemijski proces. Dakle, taj proces mora se dobro poznavati.

Volite li eksperimentirati s novim kombinacijama okusa i što se vama osobno najviše sviđa?

Bez eksperimentiranja ja sam nitko i ništa. Stalno eksperimentiram i to je za mene bit ovog posla. Na taj se način razvijam, ali i shvaćam svoja ograničenja. Što se tiče okusa, sviđaju mi se jednostavne stvari – tiramisu, *millefoglie*, dobar *panettone*... Na koncu, povijesne slastice su one koje se sviđaju svima, ali danas s manje masnoće, šećera... Možemo eksperimentirati s novim kombinacijama, kontrastima, ali na koncu neki su okusi univerzalni i sviđaju se svima u svijetu. Ipak, u mom radu modernizam zauzima 90, a tradicija 10 posto.

Koje su vaše najpopularnije slastice?

To je sigurno Torta sedam velova (*Setteveli*), kojom sam osvojio titulu svjetskoga prvaka. Riječ je o torti s *mousseom* od tamne čokolade s Madagaskara, bavarskom kremom, čokoladnim nugat-pralinama i velovima od savojske čo-

kolade i listića lješnjaka. Osim toga, popularni su i tiramisu, pa naši *macaroni*, *panettone* i *croissant*.

Koji je vaš omiljeni recept?

Nijedan posebno. Volim izazove, pa je svaki put kad, recimo, pripremam *panettone* novi izazov. Vrlo sam oprezan kad je u pitanju nutritivni aspekt slastice, i uvijek reduciram šećer i masnoću, ne umanjujući atraktivnost kolača. Najveći mi je kompliment kad mi kupac kaže da, prije negoli je kušao moje kolače, nije volio slatko. Znači, danas ne možemo raditi tiramisu sa 120 kalorija na 100 grama, jer su se navike ljudi izmijenile. Ako baš ustrajavate na pitanju, volim raditi tiramisu jer je jako delikatan – mora sadržavati pravu količinu kave, ne previše kreme i decentni sloj kaka.

Kako će slastičarstvo izgledati u budućnosti?

Mislim da će biti sve više podložno globalizaciji, gdje će, primjerice, okusi iz Kine, Japana, Koreje, Kanade, Australije... imati sve više utjecaja na naše shvaćanje okusa. Sve više ćemo biti svjesni da okusi koji vladaju u drugim zemljama mogu biti popularni i u nas. Tiramisu je slastica tipična za Veneto, ali je ujedno najprodavanija slastica na svijetu. Coca-Cola je američko piće, koje se najbolje prodaje širom svijeta i drži drugo mjesto među namirnicama u svijetu, odmah iza riže. Pizza je na četvrtom, a sladoled na sedmom mjestu. Dakle, siguran sam da će i slastičarstvo ići u smjeru globalizacije okusa. 🍷

