

Kuchnia prosta, a taka pyszna

Za co kochamy włoską kuchnię? O fenomenie włoskiej kuchni rozmawiamy z Konradem Czekalskim, współwłaścicielem restauracji Otwarte Drzwi w Łodzi, która od dziewięciu lat z powodzeniem działa w podwórku przy ul. Piotrkowskiej 120, racząc łodzian i turystów przysmakami prosto ze słonecznej Italii.

W ostatnim konkursie, który zorganizowaliśmy, zapytaliśmy naszych czytelników za co kochają Włochy. W większości zgłoszeń prędzej czy później pojawił się wątek kulinarny. Dlaczego cały świat kocha włoską kuchnię?

Konrad Czekalski: Trudno mi się wypowiadać za cały świat, ale chętnie powiem, za co ja kocham włoską kuchnię: za prostotę, szybkość przygotowania dań i dosłownie kilka wysokiej jakości składników: za dojrzewające we włoskim słońcu soczyste pomidory, delikatną mozzarellę i inne sery, za aromatyczne zioła.

...jest też pizza i makarony.

Tak, pizza i pasta to filary włoskiej kuchni. Głównie od pizzy dziewięć lat temu zaczynaliśmy przygodę z gastronomią. Sam najpierw w domu, metodą prób i błędów chciałem stworzyć pizzę „jak we Włoszech”. Gdy to się udało, postanowiliśmy ze współnikami spróbować swoich sił w gastronomii. Było trochę łatwiej, bo wtedy, blisko dekadę temu nie było zbyt wielu miejsc oferujących ciekawą, chrupiącą pizzę z pieca opalanego drewnem.

Czy Wasi goście to tradycjonaści, czy jednak chętnie sięgają po nowe smaki?

Najpopularniejsze są pizze klasyczne: margherita i diavola, czyli z dodatkiem pikantnego salami. A wśród oryginalnych propozycji hitem jest pizza z gruszką, szynką parmeńską i karmelizowanymi orzechami włoskimi bez pomidorowego sosu. Myślę, że ona nigdy nie zniknie z menu, bo ma swoich fanatyków.

Jeśli ktoś dawno u Was nie był, to z pewnością będzie zaskoczony zmianami...

Tak, półtora roku temu powiększyliśmy lokal ponad dwukrotnie, a w międzyczasie zbudowaliśmy też ogród zimowy. Poszerzyła się także karta o inne dania. Mamy już nie tylko makarony i pasty, ale też ryby i mięsa.

Dziś gastronomia jest trudnym biznesem. Jakie macie sposoby na przetrwanie trudnej sytuacji gospodarczej?

Rzeczywiście mocno odczuwamy ten kryzys. Ja mówię, że jesteśmy na ostatnim przystanku wydatków Polaków. Trzeba zrobić zakupy, opłacić rachunki, iść do lekarza, a do restauracji iść nie trzeba. Więc tym bardziej musimy o tego gościa zawalczyć – gdy już zdecyduje się wygospodarować budżet na jedzenie poza domem, to niech to będzie udana wizyta w restauracji. Wierzę, że zgrany zespół obsługi, produkty wysokiej jakości i umiejętność utrzymania powtarzalności smaku konkretnych dań to przepis na to, by goście odwiedzali nas mimo niesprzyjających okoliczności.

Czy można w takich czasach pytać o plany?

Można! Cały czas myślimy o tym, jak się rozwijać. Kilka miesięcy temu otworzyliśmy drugi lokal – Alora, również przy Piotrkowskiej. Tam serwuje pizzę neapolitańską, w stylu canotto – z jeszcze bardziej puszystymi brzegami i oryginalnymi dodatkami. Mamy też sprawdzonych dostawców z Neapolu i okolic. Stamtąd sprowadzamy m.in. mozzarellę i pomidory san marzano.

Na przestrzeni tej niemal dekady widzę, jak edukują się Polacy w kwestiach kulinarnych. Podróżują, bywają i to sprawia, że po pierwsze rozpoznają dobrze produkty, a po drugie – doceniają, gdy lokale nie oszczędzają na składnikach. I myślę, że to jest recepta na trudne czasy.

Dziękuję za rozmowę.

Rozwiązanie konkursu „Za co kochasz Włochy”: nagrodę główną, podwójny bilet lotniczy do Mediolanu z wylotem z Portu Lotniczego w Łodzi otrzymuje pani Mirella S-Rz. z Łodzi.

Bardzo pozytywnie zaskoczyło nas duże zainteresowanie konkursem, a także niezwykle wzruszające zgłoszenia. Dlatego postanowiliśmy dodatkowo nagrodzić trzy osoby. Vouchery do włoskiej restauracji Otwarte Drzwi w Łodzi otrzymują: Simona S., Aleksandra M. oraz Magdalena Cz. – z wszystkimi laureatkami redakcja skontaktowała się drogą mailową.

Już niebawem nowe konkursy w „Panaceum” – zachęcamy do uważnej lektury!

