

Vedat Milor

Hayalimdeki trattoria

Gerçek bir trattoria ve ciddi bir kurum yaratmış Alberto Bettini. Lokantası Da Amerigo, bizdeki artık yok olmaya başlayan meyhane kültürü ve eski meyhaneler gibi efsaneleşebilecek bir kurum

Alberto Bettini ilginç bir adam. Gerçekten sıra dışı. Bir tek şey hariç: Görünüşü. www.amerigo1934.it sitesine girin. İngilizce ya da İtalyanca bilmiyorsanız bile restoran linkini tıklayın. Çıkan resimde öndeki mavi, kısa kollu gömleklili, saçları epey hafiflemiş ufak tefek adam Alberto.

Resimdeki gibi son derece gösterişsiz, dikkat çekmeyen bir tip. Hali tavrı da öyle. Ayağı yere sağlam basan, hiçbir abartılı sözü ya da jesti olmayan, bizim harbi dediğimiz bir tip. Öyle kimsenin dikkatini çekecek biri değil.

Ama görünüşe aldanmamalı. Bu sakin ve kendi halinde görünen adam aslında kendi çapında bir "dahi". Peki dünyanın en yaratıcı aşçısı mı? Yeni lezzetler mi keşfetmiş? Hayır. Ama belki herkesin bilip de es geçtiği bir gerçeği keşfetmiş: Kaliteli malzeme olmadan dünya çapında lokanta olmaz.

Nasıl iyi şarap, yüzde 90 iyi bağcılık ürünü ise tabağımıza gelen yemeğin lezzetinin yüzde 90'ı da pişirme öncesi aşamada belirleniyor.

İyi malzeme demek de bu işe gönül vermiş, kâr amacından çok mükemmeliyet peşinde koşan ve bu işe kalbini koymuş üretici demek. İster tarım ister et ya da balık ürünlerinden bahsedelim, değişmeyen bir kural var. Üretim ölçeği büyüdükçe fabrikasyon ve standardizasyon kalite aleyhine ön plana çıkıyor.

İlkelerinden taviz vermemiş

İşte Alberto Bettini'nin dehası bu noktada yatıyor. Adam sanki lokantacı değil, hem malzeme tedariki uzmanı hem girişimci hem yöre belediye başkanı hem de şarap uzmanı. Hepsi birden.

Yılmamış. Yıllarca uğraşmış.

Bulduğu yörede ne kadar üretici var, kimler en iyi patatesi ekliyor, hangi toprakta en lezzetli kıvırcık salata çıkıyor, gerçek sucuk nasıl yapılır, hangi değirmen hiç taviz vermeden 100 sene öncesinin metotlarıyla un öğütür vs. hepsini öğrenmiş.

Üreticilerle ilişki kurmuş, onları kendi ve aşırı titiz spesifikasyonlarına göre malzeme tedarikine ikna etmiş. İkna edemediği de olmuş tabii ama o zaman lokantamda bazı yemekler eksik olsun demiş ve katiyen ilkelerinden taviz vermemiş. Bu çabaların sonucunda da ortaya inanılmaz bir ilişkiler ağı çıkmış. Eğer İngilizce ya da İtalyanca biliyorsanız lokantası Da Amerigo'nun sitesinde "primary produce" ya da ürün kalitesi ve ona malzeme tedarik edenlerin özellikleri konusunda yazılanları okuyun. Eksiği var fazlası yok.

Sonuçta bir yandan lokanta yemekseverler arasında ünlenirken ve Alberto iş hayatında başarılı olurken, diğer yandan da bulunduğu Savigno şehri civarındaki üreticiler şöhret kazanmış, yerel ekonomi gelişmiş. Hem kazan hem kazandır. Alberto'nun bazı prensipleri var. Sadece yerel malzeme kullanıyor. Çünkü hiçbir şeyi buzdolabına bile koymadan günlük tüketmeye çalışıyor. Ayrıca bırakın mevsimselliği, haftalık ve günlük malzeme kullanma konusunda taviz vermiyor. Tazelik onun için edeta bir dinsel inanç.



İkinci bir inancı daha var. Yemek onun için bir amaç, değil araç. İletişim kurmaya, yeni arkadaşlıklar geliştirmeye, var olan arkadaşlıkları pekiştirmeye, karşılıklı dayanışmaya yarayan bir araç. Hiyerarşiye inanmayan ilginç bir tip Alberto. Mutfağında çalışan herkes eşit. Başaşçı yok.

Gerçek bir trattoria ve ciddi bir kurum yaratmış Alberto. Bizdeki artık yok olmaya başlayan meyhane kültürü ve eski meyhaneler gibi efsaneleşebilecek bir kurum.

O kadar sevdim ki Da Amerigo'yu, bu küçücük ve Bologna'ya 40 dakika mesafedeki kasabada iki gün kaldık ve listede ne kadar yemek varsa tattık:

Hayatımda yediğim en iyi şarküteri tabağı, inanılmaz hamur işleri, sakatatlar (o gün kesilen keçi kellesi, ertesi gün ise keçi tandır yapılıyor), bu kadar güzeli olmaz diyeceğiniz dana yanağı ve ördek.

Özellikle de yabani mantar ve trüf çeşitlerinden yapılan mezeler ve hamur işleri. Bir de mükemmel ekmekler, salatalar. Sonra peynirler. Burada bir parmesan (parmigiano reggiano) yiyin sonra da dönüşünüzde ülkemize gelen parmesanla kıyaslayın.

Türkiye'ye davet edilmeli

Evet, Emilia-Romagna bölgesi belki de Piemonte ile birlikte İtalya'nın en zengin mutfağı. Ama Alberto kadar geleneklerden taviz vermeden bu mutfağın hakkını veren şef bilmiyorum. Kestirme yoldan hiçbir şey yapmıyor adam. Öyle ki bizdeki İtalyan lokantalarından bildiğimiz "gnocchi", suda haşlanmış patatesle yapılır. Alberto geçen yüzyılda olduğu gibi içinde taze sebzeler olan suda haşlıyor ve bunların tadı patatese geçiyor.

Söylemesi ayıp ama fiyatlar bizdeki lüks yabancı mutfak lokantalarının yarısı bile değil.

Başına çuval geçirip Alberto'yu buraya kaçırırsak acaba bizde de bir mucize gerçekleştirir mi?

Ya da daha iyi bir fikir. Belki akıllı bir lokantacı çıkar, onu bir haftalığına Türkiye'ye davet eder.

DEĞERLENDİRME: * * * * *