



„Itališko skonio gurmanai“
vadovė Liana Davletšina

Gurkšnis tyro aliejaus apvertė gyvenimą aukštyn kojomis

Meilė Italijai subūrė tris entuziastingus jaunas žmones. Noras ieškoti, pažinti bei dalytis įgytomis žiniomis tapo jaunos komandos, tvirtai tikinčios savo idėja – skleisti valgymo kultūrą bei žinias apie kokybiškus produktus, – pagrindu. Kokybiškų ir natūralių maisto produktų, pagamintų Italijoje paieškos bei jų pristatymas Lietuvos vartotojui tapo viena iš pagrindinių komandos užduočių. Apie gurmaniškas keliones ir paieškas kalbame su bendrovės „Itališko skonio gurmanai“ vadove Liana Davletšina.

Girdėjome, kad „Itališko skonio gurmanai“ gimė iš nuoširdžios meilės Italijai. Papasakokite apie užgimusios meilės Italijai ištakas bei jos įtaką jūsų sprendimams keisti gyvenimo būdą.

Taip, mūsų įmonė gimė iš meilės ir pagarbos Italijai, jos kultūrai, žmonėms. Italijoje praleidau nemažai laiko ir kai pažinau šalies kultūrą, papročius, prisiliečiau prie ūkių, kurie šimtmečius puoselėjami iš kartos į kartą, supratau, kad kelio atgal nėra. Esu tikrai įsimylėjusi šią šalį. Pajutau, kad savo sukauptomis žiniomis noriu pasidalyti su mūsų šalies žmonėmis, kad į Lietuvą noriu atvežti italų valgymo kultūros papročius ir čia skleisti italų virtuvės tradicijas. Nusprendėme su bendraminčiais įkurti įmonę, užsiimsiančią itališkų maisto produktų prekyba.

Taip prasidėjo mūsų gurmaniškos paieškos.

Informaciją apie kokybiškus produktus bei patikimus gamintojus rinkome atsižvelgdami į vietinių gyventojų rekomendacijas, nuomones, patarimus. Vykome į daugelį regionų, apkeliavome ne vieną ūkį, patys degustavome, skanavome, dalyvavome gamybos procese ir po nuoseklių ir atsakingų ieškojimų nusprendėme pristatyti Lietuvai keletą skirtingų, o kartu ir labai artimų viena kitai bendrovių.

Jos skiriasi tuo, kad gamina skirtingus maisto produktus, o artimos tuo, kad joms svarbios senųjų gamybos tradicijos, produkto kokybė ir, žinoma, jo vartotojas. Mūsų pasirinkti ūkiai yra nedideli, produktus,

naudojamus gamybai, dažniausiai užsiaugina patys. Šie ūkiai pasikliauja iš senųjų kartų paveldėtais receptais bei saugomais „burtažodžiais“, kurie ištarti padeda pagauti sėkmės paukštę.

Kodėl pirmas pasirinktas produktas buvo aliejus?

Pirmą kartą kokybiško alyvuogių aliejaus paragavau maždaug prieš 5 metus svečiuodamasi pas Vilniuje gyvenantį bičiulį, someljė ir aliejaus žinovą Flavio Brenta. Tai buvo sicilietiškas aliejus *Titone*, kuris 2012 m. tapo geriausiu pasaulio aliejumi. Įspūdis buvo tiesiog pritrenkiantis – užteko vieno gurkšnio šio aliejaus, kad visam laikui iš tolo aplenkčiau prekybos centruose stovinčias aliejaus lentynas.

Nuo tos dienos visus ateinančius metus skyriau kokybiško aliejaus paieškoms. Su bičiuliais praleidome daug vakarų degustuodami puikiuosius itališkus aliejus, juose mirkydami šviežią itališką duoną, diskutuodami, kas kam patinka, ką jaučiame. Ragaudavau ir lygindavau, kol suradau tai, ko ieškojau.

Šiandien manau, kad „pažintis“ su *Titone* buvo lemtinga.

Juk atradome De Carlo ūkį, kuris pagamino *Torre di Mossa DOP* aliejų, 2013 m. tapusį geriausiu aliejumi pasaulyje. Jis nurungė kitas 692 alyvuogių aliejaus rūšis iš 45 pasaulio valstybių. Aliejų vertino įtakingas tarptautinis ypač tyro alyvuogių aliejaus gidas „Flos Olei“, kurio reitingais vadovausi tiek ekspertai, tiek gero aliejaus mėgėjai. Šiandien šio aliejaus jau yra Lietuvoje.

Torre di Mossa DOP gaminamas iš alyvuogių, auginamų „istorinėje“ ūkio dalyje, nuo seno priklausiusioje De Carlo šeimai, išsidėsčiusioje 150 metrų aukštyje virš jūros lygio. Gaminamas iš vienos rūšies alyvuogių – *Coratina*, kuri yra laikoma visų aliejų motina. Tai ūkio pasididžiavimas.

Alyvuogės skinamos ir rūšiuojamos rankomis, todėl į spaustuvę nepatenka supuvusių, nesunokusių arba pernokusių alyvuogių, šakelių. Atrinktos alyvuogės iškart atsiduria akmeninėse girnose, kurios aliejų spaudžia mechaniniu būdu. Gaila, kad dėl ypač aukštos gamybos kokybės šio aliejaus pagaminama labai nedaug. Jis išgraibstomas akimirksniu.

Papasakokite daugiau apie De Carlo ūkį, manau, skaitytojams bus įdomu sužinoti, kuo ypatingas ūkis, pa-

gaminęs geriausią 2013 m. alyvuogių aliejų.

Iš Pietų Italijos, Apulijos (it. Puglia) regiono kilusios De Carlo šeimos šaknys siekia maždaug 1600 m. Ištusus šimtmečius šeima saugo savo slaptus receptus ir perduoda juos iš kartos į kartą. Ji nenutrūkstamai gamina išskirtinį, vertingą ypač tyrą alyvuogių aliejų, kuris, beje, yra žinomas tiek Italijoje, tiek už jos ribų.

De Carlo ūkyje pagamintas Torre di Mossa DOP aliejus 2013 m. tapo geriausiu aliejumi pasaulyje, nurungęs kitas 692 alyvuogių aliejaus rūšis iš 45 valstybių.

Apulijoje, saulės taip lepiname regione, savo ūkyje šeima augina ne tik alyvuoges, bet ir pomidorus, artišokus, kitas daržoves ir vaisius, paskui juos konservuoja, iš jų ruošia aukščiausios kokybės užtepėles ar padažus. Šių produktų gali paragauti jau ir lietuviai.

Labai džiugu, kad lengvai radome bendrą kalbą su jaunaisiais šio ūkio paveldėtojais Marina ir Francesco De Carlo. Jie, kaip ir aš, tiki savo ūkiu, savo produktu, juo gyvena. Su šeimnininkais palaikome malonius santykius. Nors daugelis mano, kad su pietiečiais bendrauti ir palaikyti sklandžius verslo santykius yra sunku, kad jie nėra patikimi, nesilaiko duoto žodžio, šie žmonės laužo visus stereotipus. Kai De Carlo šeimos nariai lankėsi Lietuvoje, supratau, kad perspektyva su jais plėtoti bendrą verslą yra plati ir prasminga.

Iš kur aliejuje atsiranda tas specifinis kartumas, kuris daugeliui lietuvių kelia nerimą?

Tai priklauso nuo ūkio išsikeltos tikslas, kokį produktą jis siekia sukurti. De Carlo šeimos tikslas – pagaminti vidutiniškai vaisišką ir labai vaisišką alyvuogių aliejų: pasižymintį šviežių daržovių aromatais, karstelintį,



De Carlo šeimos ūkyje gaminamų gardėsių asortimentas

Galima įsigyti ir Torre di Mossa D.O.P. aliejus su natūraliais priedais: šviežiais bazilikais, česnakais, aitriosiomis paprikomis, citrinomis, mandarinais ir baltaisiais trumais



Lietuviai iki šiol naudoja labai mažai aukštos kokybės aliejaus. Per metus vienas žmogus sunaudoja tik 120 gramų. Tuo tarpu kitos Baltijos valstybės mus lenkia 4–5 kartus.

pikantišką, sodrų, svarų. Žinoma, turi įtakos ir klimato sąlygos: Pietų Italijos aliejai sodresni, intensyvesnio skonio, šiaurėje dominuoja švelnesni aromatai.

Daugeliui lietuvių kartus aliejus neskanus. Tačiau kartumas ir net šioks toks aitrumas – tai šviežio, kokybiško aliejaus ženklas.

Šviežios ir nepernokusios alyvuogės yra karčios dėl jose esančių polifenolių. Alyvuogės, kurios spaudžiamos ne vėliau kaip po 12 valandų nuo jų surinkimo, išsaugo kartumą, o kartu ir polifenolius, dėl kurio aliejų yra ypač sveika naudoti. Polifenoliai yra puikūs antioksidantai, stabdantys senėjimo procesus. Puikios kokybės alyvuogių aliejus mažina blogojo ir didina gerojo cholesterolio kiekį kraujyje, gerina kepenų, širdies ir kraujagyslių sistemos veiklą.

Medikai rekomenduoja kasryt prieš valgį išgerti

DEGUSTUOJAME DE CARLO TORRE DI MOSSA DOP ALIEJŲ

Ragaujame šių metų aliejų nugalėtoją – *De Carlo Torre di Mossa*. Pirmiausia į taureles įpilame 20 mililitrų aliejaus. Jis turi būti maždaug 28 laipsnių temperatūros. Tokią temperatūrą galime pasiekti labai paprastai – tereikia delnais sušildyti taurę.

Taurėlę uždengiame servetėle, kad jos viduje susitelktų aromatai, ir švelniai ją pateliūskuojame.

Pastebime, kad aliejaus degustacija labai primena vyno degustaciją.

Atidengiame taurę, pakeliame ją prie pat nosies ir giliai įkvėpiame. Netrukus šį veiksma pakartojame. Šiame etape svarbiausia nustatyti, ar aromatas yra švarus, be defektų, ar malonus mūsų uoslės receptoriams. Nemalonus kvapo aliejaus degustuoti, o juo labiau vartoti – neverta.

Mūsų degustuojamas *Torre di Mossa* aromatas malonus, švarus, elegantiškas. Abi jaučiame, jog tai ne vienas aromatas, bet visa aromatų puokštė: aiškiai juntame alyvuogių, šviežios žolės, artišokų, cikorių ir žalių migdolų riešutų, bazilikų ir mėtų natas.

Įvertinusios aliejaus kvapą, bandysime aliejaus skonį. Degustuotojai, kurie ragauja daug aliejaus rūšių, tik pateliūskuoja jį burnoje ir išsijauna. Mes nutariame nuryti ir patirti visą skonių puokštę.

Gurkštelėdamos šlakelį aliejaus įkvėpiame ir pašildome burnoje, kad geriau atsiskleistų skonio savybės. Patyrėme, kad aliejus yra ryškaus šviežios žolės skonio. Pradžioje jis salvas, vėliau karstelintis, aitrokas, su įtinkama juodųjų pipirų ir migdolų riešutų nata, gyvybingas, stimuliuojantis skonio receptorių. Gyvybingumo jam suteikia polifenoliai.

Skirtingai nei vyno degustacijoje, aliejaus nevertiname akimis. Dėl to, kad aliejaus spalva gali būti įvairi, o profesionalūs degustuotojai aliejų ragauja tik iš tamsinto stiklo taurių. Mūsų tirtas aliejus yra skaisčiai žalios spalvos, ji mums priminė artėjantį pavasarį ir labai maloniai nuteikė.

šaukštą kokybiško ypač tyro alyvuogių aliejaus. Aš pati darau. Taip pradėti rytą pripratinau ir savo šeimos narius, kolegas. Tradicija rytais išgerti alyvuogių aliejaus prigijo pradėjus importuoti produktus, kuriais pasitikiu.

Kaip Jūsų prekių asortimente atsirado makaronai?

Makaronai mūsų asortimente atsirado natūraliai. Lietuvoje geros kokybės tikrų itališkų makaronų pasiūla nėra didelė, todėl panorome šio produkto pasiūlą Lietuvos rinkoje praplėsti.

Abrucų (*Abruzzo*) regione, pasižymintčiame giliomis makaronų gamybos tradicijomis, atradome garsųjį

Verrigni, ne vieną šimtmetį gaminantį makaronus, ūkį. Beje, Abruca – vienas žaliausių ir ekologiškiausių ne tik Italijos, bet ir visos Europos regionų. 33 proc. jo teritorijos sudaro nacionaliniai parkai ir saugomos teritorijos. Taigi ir produktai čia pagaminami sveiki, natūralūs.

„Verrigni“ makaronai daromi tik iš aukščiausios kokybės kietųjų kviečių. Kviečiai maišomi su ypač tyru 8–10 laipsnių temperatūros Apeninų kalnų šaltinio vandeniu. Šie makaronai gaminami tradiciniu amatininkų būdu. Tešla perleidžiama per bronzos formas, o makaronai džiovinami 45–50 laipsnių temperatūroje, kartais net iki 4 parų. Taip išsaugomos natūralios grūdo savybės bei skonis.

Šiandien „Verrigni“ prekės ženklas – tai elegancija, išskirtinumas ir kokybės garantija. „Verrigni“ vardas siejamas su novatoriškomis idėjomis, aukščiausia kokybe bei vertinamas „Michelin“ žvaigždutėmis apdovanotų virtuvės šefų ir daugelio gurmanų.

Verta pabrėžti, kad Verrigni pirmieji ir vieninteliai pasaulyje ryžosi eksperimentui – bendradarbiaujami su geru šeimos draugu auksakaliu Sandro Seccia, sukūrė gryno aukso formą, per kurią perleidžia „Aukso“ linijos makaronus. Kas jau ragavo šių makaronų suprato, kad jie pasižymi kitokiu paviršiaus šiurkštumu ir yra itin subtilaus aromato.

Aš pati dažnai gaminu ir pastebiu, kad prie šiurkštaus jų paviršiaus itin limpa padažo komponentai, kietojo sūrio drožlės, tai patiekalui suteikia skonio vientisumą. Gaminama maistą mėgstu eksperimentuoti. Neturiu nei valios, nei kantrybės gaminti pagal receptus. Pavartau įvairius receptus, bet vis vien paruošiu savo patiekalą (*šypsosi*). Žinoma, patiekalus visuomet pagardinu šlakeliu ypač tyro alyvuogių aliejaus. Gaminti man patinka, tačiau šeimyną lepinu dažniausiai tik savaitgaliais.

Jūs sakote, kad kokybiškus produktus gali valgyti visi. Ką turite omenyje?

Mūsų misija yra skleisti žinias ir valgymo kultūrą bei išlaikyti protingą kainos ir kokybės santykį. Manau, kad svarbu tiksliai ir teisingai susidėlioti savo prioritetus. Pastebėjau, kad žmonės vieniems dalykams negaili pinigų, o maistui pataupo. O ar neturėtų būti svarbiau tai, ką vartojame, kas patenka į mūsų organizmą? Šiek tiek perrikiavę savo vertybių sistemą, lengvai suprasime, kad visi galime valgyti sveikai, tai yra natūralius, kokybiškus produktus. Nėra per brangių maisto produktų. Yra tik vertybių sistema, kuri turi būti aiškiai sudėliota.

Pagrindinė kliūtis, kodėl žmonės renkasi vieną ar kitą maistą, yra nesigilinimas į tai, ką valgome ir menkas išmanymas apie natūralių produktų naudą organizmui. Būna, kad pas mus ateina žmonės, kupini įvairių nusistatymų, besivadovaujantys klaidingais stereotipais, tačiau išsina pasisėmę naujų žinių ir gerų emocijų.

■ Daugiau informacijos apie produktus galite rasti internetinėje parduotuvėje www.netikmakaronai.lt.



„Verrigni“ prekės ženklas – tai elegancija ir išskirtinumas bei kokybės garantija Italijoje

