

המרצדס של הפסטה

כתב: חנן גולן
תצלומים: גלעד ארזי

משה בראל המוכר יותר בכינוי "משה פסטה", מגשים חלום ילדות ומייצר פסטה טרייה כבר כמעט שלושים שנים. שמענו ממנו על הקשיים שבהבאת בשורת הפסטה הטרייה לארץ הקודש, ועל ההבטחה שקיבל לפני שעבר לתחום. דרך אגב, אם רק הכותרת עושה אתכם רעבים, אל דאגה, בהמשך יש גם מתכון...

שטראוס ופסטה-נונה, אבל מי שהביא את הבשורה לארץ כבר בשנות השמונים הוא משה בראל - "משה פסטה".

למשה בראל יש חנות בכפר מל"ל, שם הוא נזכר בילדותו הצעירה שדרות ירושלים ביפו, שאז היה עוזר לסבתו להכין פסטה לכל המשפחה. "היא הייתה מכינה תמיד בסתיו" הוא מספר, "מרדדת בצק עם ה-Mattarello (מעין מערוך פסטה גדול ח.ג.) וחוטכת אותו לצורות שונות. התפקיד שלי היה להפוך את הפסטה כדי שתתייבש - בחדר השינה, בסלון, במטבח - על

אוהבים פסטה: ברור שכן. האיטלקים למשל אוכלים כשלושים קילוגרמים פסטה מדי שנה. אמנם הישראלי הממוצע אוכל אמנם הרבה פחות - קרוב לחמישה קילוגרמים - אך שליש מאתנו אוכלים פסטה יותר מפעמיים בשבוע. למרות הפופולאריות של המאכל האיטלקי, מעטים בלבד יודעים שיש הבדל מהותי בין פסטה יבשה כמו זו שאנו אוכלים בדרך כלל, ובין פסטה טרייה.

שוק הפסטה הטרייה בישראל נמצא בתהליך צמיחה הדרגתי ונאמד בכ-65 מיליון ש"ח בשנה. השחקנים הגדולים בתחום הם





ניוקי תפוחי אדמה ברוטב שמנת, רוקפור ואגוזים

מנה מנצחת של ניוקי נימור ברוטב עשיר, כמו בצפון איטליה, מתכון ל-4 מנות, קל להכנה

מרכיבים:

- 500 גרם ניוקי תפוחי אדמה
- 100 גרם גבינת גורנזולה או רוקפור מפוררת
- כף ברנדי או שתי כפות יין לבן
- רבע כפית סוכר
- 100 גרם אגוזי מלך קלופים
- 250 מ"ל שמנת מתוקה לבישול

הכנה:

מניחים את האגוזים על מפתב קרה, מדליקים את האש וקולים אותם כשתי דקות תוך כדי טלטול המתב עד להפצת ריח קלוי. מורידים מהאש ומצננים. מכינים לדי תיחה בסיר את השמנת, מוסיפים את הסוכר, הברנדי והגבינה. מבשלים על אש נמוכה תוך כדי בחישת עד שהגבינה נמסה כולה. מבשלים את הניוקי במים רותחים עם כפית מלח, תוך כחצי דקה הנוקיי מתחילים לצוף - מוציאים אותם עם כף מחרוית היישר לסיר הרוטב. מבשלים יחד עם הרוטב על אש נבונה כחצי דקה-דקה. מעבירים לכלי, מפזרים את אגוזי המלך מעל ומגנישים.

הפסטה נע סביב שישים ארוזים ואילו בארץ תשעים ארוזים מהפסטה שמכרת הם פסטה יבשה אבל משה אופטימי: "באיטליה אוכלים פסטה טרייה בדרך כלל בחגים ובאירועים, אבל אצלנו הרי כל יום יש תא או ארוז..."

שאלתי את משה אם לאינפלציה בתוכניות ביטול בטלוויזיה יש השפעה על העסק? "כמובן" הוא ענה, "כשמראים מנה של פסטה באתר מתכונות הבישול, התקוחות באים לחפש אותה לארז מוכן. יכול לעבור חודש שבו אני כמעט ולא מוכר דמי לזניה, ואז פתאום הביקוש עולה בצורה מתאומית. לפי הביקוש אני יודע שהייתה לזניה בתוכנית..." והאם אחרי עשרים וכמה שנים עדיין גריד לתוך את השוק המקומי לצורך פסטה טרייה? "כן" הוא אומר, "בימי שיש אני עובד ברות ואורגן להסגור וללמד. אני אורגן לפרוש את הקהיל והוא מחזיר לי אהבה. אינסמות מספרות לי שאחרי שהקלים טועמים פסטה טרייה הם לא רוצים לנעט יותר בפסטה יבשה".

מני הפסטה הכי מיוחדת שאכלת?

"אכלתי לפני כמה זמן ברומא רביולי במילוי גבינה וסירפריס עם רוטב שמנת עדין. זו הייתה מנה מאוד מיוחדת".

מה הייתה ההחלטה העסקית הכי טובה שקיבלת?

"כשהגעתי לאיטליה והתחלתי ללמוד, בעל המפעל שאצלו השתלמתי אמר לתלמידים 'אחרי שנה שתעבדו בכוון, תהיה לכם מרצדס'. ההחלטה שלי הייתה לעשות את 'המרצדס של הפסטה'. זה קל לעשות משו בנינו, ומו שנושה פסטה וזה גם מוכר יותר. לעשות את הכי טוב זה גם הכי קשה, אבל זה בסופו של דבר משתלם".



למדתי כיום הרשת מעסיקה כ-18 עובדים, אלה עובדים בחנות בכפר מל"ל, בחנויות טפמות בקניון שרונים וברמת השרון ובמפעל בכפר סבא. הלקוחות הבודלים של הרשת הם מענדיות כמו יווי, דליסה, מורני ומרקטו וכן מסעדות ובתי מלון.

כל משיט בבית הייתה פסטה שונחה לייבוש". "טאו אותה תקופה", הוא אומר, "ונמיר הייתי בראש של לעשות משהו עם אוכל".

השנים חלפו, ומשה החל לעבוד בחברת KLM כאחראי צוות קרקע, ונגם עם עסק באוכל בחלק מתחום ההסעה, ונחשף למאכלים חדשים בטיסות התנופות. בשנת 1983 הוא החליט להפוך את אהבתו לאוכל למקצוע, וטס לאיטליה. עם למד להכין פסטה היישר מהמקור במילאנו, בקומה ובפירנצה. הוא חזר לישראל והקים עם שותף תות קטנה בתל אביב. זו לאחר זמן קצר. מיד לאחר מכן החל לטכור פסטה טרייה היישר מסטון ביתו בכפר מל"ל - מכאן גם הגיע עם המותג Pasta Della Casa - הפסטה של הבית.

בתחילה הייתי פשוט יוצא לרחוב עם מגש ומשכנע אנשים לטעום", הוא נזכר. "הישראלים לא ידעו מה זה פסטה טרייה - רק מה זה מקרוני..." אבל ההיכרות עם הטעם החדש הצליחה. "הזמנתי מאיטליה שק קטנה, לאחר חודש שני שקיים, וכן התחלנו