



A miskolctapolcai Avalon Ristorante az első olyan vidéki étterem hazánkban, amely megkapta az egyik legrangosabb kulináris elismerést az Olasz Kereskedelmi Kamarától - az Ospitalità Italiana díjat. A mai napon a 4. születésnapját ünneplő Avalon Park gasztronómiai egysége ezzel beírta magát azon nemzetközi éttermek közé, melyek méltán képviselik az eredeti olasz konyha örökségét.

Az Ospitalità Italiana egy olyan, az Olasz Kereskedelmi Kamara által megítélt kitüntetés, mely az olasz vendéglátóipari színvonal legmagasabb minőségi elismerése. A díj elnyeréséhez pedig a fentiekben felsorolt minőségi alapanyagokon és eredeti olasz recepteken kívül számtalan egyéb kritériumnak kell megfelelni. Az étteremnek többek között rendelkeznie kell legalább egy olyan alkalmazottal, aki olasz nyelven kapcsolatba tud lépni a vendégekkel, az étlapon a hagyományos olasz receptek alapján készült ételek aránya nem lehet kevesebb, mint az összes étel 50 százaléka; az itallapon szereplő boroknak legalább 30% -ban oltalom alatt álló olasz borokat kell tartalmaznia, az étteremnek csak extra szűz olívaolajat lehet kínálni, valamint a séfnek képzettnek kell lennie az olasz ételek elkészítésében,- mint a hivatalos közleményből kiderül.

Hogy miért oly fontos ez a gasztronómiájáról híres Avalonnak? Mert például Franciaországban is mindössze 100 étterem és szálloda kapta meg a címmel. Magyarországon jelenleg három Ospitalità Italiana díjas van, mind Budapesten. Az utóbbi három évben nem osztották ki az elismerést.

Bajusz Gergely gasztronómiai igazgató a díjátadás után, a kiváló ételek tálalása közben elmondta, hogy az olasz konyha könnyen érthető, hiszen főleg az egyszerű receptekről, jó minőségű hozzávalókról, főzési technikáról és szenvedélyről szól. Az olaszok hitvallása, hogy az étel nem csak étel, az „olasz stílusú” étkezés, pedig nem pusztán étkezés, hiszen a hagyományos receptek szerint főzött ételek összetevőinek egyedisége és frissessége – melyek generációs hagyományokkal átítatottak – igazi kulturális élménnyé teszik az evés-ivás ciklikus rituáléját.

Fotó: Orosz László