



16.9.2003

Papà Giovannin ruokalista uudistui:

Runsaampaa, kotitekoisempaa, italialaisempaa

Papà Giovannin uusi a la carte -lista astuu voimaan 22.9. Uuden listan teemoja ovat omatekoiset jälkiruoat, väliruoat ja talviset maut.

Kun syyskuun lopusta lähtien asiakas tilaa Papàssa jälkiruoaksi Crème bruléen, se on käynyt läpi kaksipäiväisen valmistusprosessin. Edellisen päivän aamuna Papàn kokit vatkaavat kerman, keltuaisen ja sokerin, joista syntyneen vaahdon he paistavat uunissa 88 asteessa. Sitten herkku laitetaan kylmään hyytymään, kunnes se saa tilauksen yhteydessä kastikkeeksi moksasiirapin ja pinnalle ruskistettua ruokosokeria.

Crème bruléen valmistusprosessi on esimerkki yhdestä uudistuksesta Papà Giovannin uudella a la carte -listalla. Maanantaina 22.9. voimaantulevalla listalla kaikki jälkiruoat tehdään Papàssa alusta loppuun itse.

- Päätimme tehdä kaikki jälkiruoat kotitekoisesti, koska ne ovat yksinkertaisesti maukkaampia, tuoreempia ja persoonallisempia. Mistään muualta ei saa saman makuisia, perustelee Papàn keittiömestari Petri Simonen.

Uudella ruokalistalla on yhteensä 23 annosta, joista 12 on uusia. Klassikot, kuten etanat, tiramisu ja carpaccio, säilyvät listalta toiselle.

Lisukkeet italialaistyyliin väliruokana

Toinen merkittävä uudistus listalla on hyvin italialainen. Vaikka italialainen ruokakulttuuri vaihtelee voimakkaasti alueittain, yksi asia on sille yhteinen: lisukkeiden puuttuminen pääruoista. Kun italialainen syö ravintolassa, hän tilaa pääruoan lisäksi niin sanotun väliruoan, esimerkiksi risoton tai spaghetin. Pääruoassa on pääraaka-aineen lisäksi yleensä vain kastike ja kasviksia.

- Papàssa käyvät italialaiset jättävät aina risoton syömättä, jos se on samalla lautasella pääruoan kanssa. Hehän ovat juuri tilanneet sen väliruokana, Petri Simonen kertoo.

Lisukkeetonta pääruokaa kokeillaan muutamalla uudella annoksella. Esimerkiksi metsäkauriin fileessä on mukana vain vuohenjuustoa ja pinaattia.

Virikkeitä Italiasta, loput luovuudella

Uutena raaka-aineena Papà Giovannin a la carte -listalle tulee vasikka. Sitä tarjotaan paahtopaistina munakkaan ja oliiviöljyn kera sekä sisäpaistina tonnikalakastikkeessa, joka on Pohjois-Italiassa, erityisesti Piemonten maakunnassa, tunnettu kylmä alkuruoka. Petri Simonen kertoo, että uusi lista on edelliseen verrattuna myös runsaampi.

- Talven tulon myötä jätämme kevyimmät kesäruoat pois ja otamme listalle lihaisampia ja kermaisempia ruokia. Listalle on tuotu myös syvempiä ja tummempia makuja, kuten espressokastike ankanrinnalle.

Virikkeitä uudelle listalle on haettu Papàlle ominaiseen tapaan suoraan Italiasta, tällä kertaa Rooman ja Firenzen ravintoloista. Lisäksi Petri Simonen käyttää ideointiin omaa taktiikkaansa.

- Esimerkiksi kaupungilla kävellessäni näin kojussa tuoreita mansikoita. Kojun vieressä näin mozzarella-mainoksen. Ensi kevään listalla tarjolla onkin mansikoita mozzarellan kera.

Lisätiedot: ravintolapäällikkö Pasi Tuominen, puh. 040-764 1319

HOK on S-ryhmän suurin alueosuuskauppa ja toimii pääkaupunkiseudulla. Asiakasomistajia on yli 250.000 ja henkilökuntaa 3800. Päätoimialoja ovat vähittäiskauppa ja ravintolatoiminta. Kaikkiaan HOK:lla on 84 myymälää ja 83 ravintolaa. Vuoden 2002 liikevaihto oli 621 milj. euroa.

S-market • Prisma • Alepa

Ison Omenan ravintolamaailma • Jumbon ravintolamaailma • Chico's • Rosso • La Tour • Casa Largo • Amarillo • Papà Giovanni • Belge • Dubliner • Sports Academy • Coffee House • Olohuoneravintolat • Pickwick Pub • Ale Pub • Public Corner • Ctrl • System • ABC • www.hok.fi