

Kolme viikkoa värikästä **Veronaa**

Papà Giovannin suosittu teemaviikot jatkuvat Veronan viikoilla 1. - 21.3. Tarjolla on läpileikkaus kaupungin monipuolisesta ruokakulttuurista sekä ympäröivien alueiden laatuviineistä.

Veronasta on vuosisatojen saatossa tullut Veneton maakunnan erilaisten ruokakulttuurien sulatusuuni ja viinikeskus. Kaupunki oli lähes 400 vuotta osa itsenäistä Venetsian valtiota, kansainvälistä kohtaamispaikkaa, mihin muun muassa riisi ja maissi sekä idän mausteet, yrtit ja eksoottiset hedelmät saapuivat meriteitse kauppiaiden mukana.

Oman vaihtelunsa kaupungin ruokiin on tuonut alueen vaihteleva maantiede. Pohjoista, toisinaan baijerilaistakin alkuperää olevat raskaammat liharuuat tunnetaan erityisesti vuoristoalueilla ja kevyemmät, meren antimiin perustuvat ateriat rannikkoseudulla.

Viineissä alue kuuluu Italian kärkikolmikkoon Toscanan ja Piemonten maakuntien kanssa. Veneto tuottaa eniten viinejä Italiassa, samoin laatuviiniä tarkoittavan DOC-luokan viinien osuus on maan suurin.

Tunnetuimpia ovat *Valpolicella*- ja *Amarone*-punaviinit sekä *Soave*- ja *Prosecco*-valkoviinit. Niiden viljelyalueet sijaitsevat Veronan pohjoispuolella.

- Valitsimme Veronan teemaksemme juuri ruokakulttuurin monimuotoisuuden ja tunnettujen, laadukkaiden viiniensä vuoksi. Alueen tarjonnasta jokainen löytää mieleisensä, perustelee ravintolapäällikkö **Pasi Tuominen**.

Veronan viikkojen aikana Papà Giovannissa on tarjolla kaksi menuta, viiden ruokalajin *Menu Soave* ja seitsemän ruokalajin *Menu Valpolicella*. Lisäksi viikoille on luotu erillinen viinilista, jolla on 22 viiniä Veronan lähialueilta. Niistä 12:ta saa lasittain.

Ruuat luovia, mutta yksinkertaisia

Ideat ruokiin ja viineihin ravintolapäällikkö Tuominen ja keittiömasteri **Petri Simonen** hakivat viime marraskuussa paikanpäältä Veronasta. Matkalla he tutustuivat perinteisiin venetolaisiin ruokiin tarjoaviin ravintoloihin sekä Santo Stefanon ja Provolon viinitiloihin.

- Matkan aikana tuli taas kerran selväksi, kuinka yksinkertaista ja kursailematonta italialainen ruoka voi olla. Esimerkiksi *Menu Soaven Polenta Veronesessa* on pelkkää polenta-maissipuuroa, salamin paloja ja parmesan-juustoa, mutta ne riittävätkin tekemään ruuasta herkullisen, Simonen kertoo.

Huomattavaa on Simosen mukaan myös paikallisten kokkien rajaton mielikuvitus eri ruoka-aineiden yhdistelemissä.

- Venetossa syödään paljon risottoja, jotka ovat syntyneet juuri kokeilemisen kautta. Niissä on laitettu iloisesti sekaisin riisiä, lihaa ja kalaa sekä maaseudun antimia, kuten parsaa, kurpitsaa ja papuja.

Viineissä tuttuja ja harvinaisuuksia

Viinien valinnassa on tukeuduttu venetolaisten viinien grand old manin, **Silvano Piacetinin** 40-vuotiseen ammattitaitoon. Hänet tunnetaan viinintuntijoiden keskuudessa erityisesti Soaven hyväksi tekemästään pr-työstä.

- Viinilistalle Silvano on valinnut niin hinta-laatusuhteeltaan edullisia viinejä kuin harvinaisempia huippuviinejäkin. Veronan viikoilla voi maistaa esimerkiksi *La Poja 1999* -punaviiniä, jota Allegrinin viinitila viljelee vain 2,5 hehtaarin kokoisella palstalla, Pasi Tuominen kertoo.

Veronan viinejä on tarjolla Papà Giovannissa myös teemaviikkojen jälkeen. Ravintolan 22.3. uusiutuvalle viinilistalle siirtynyt erikoislistalta 10 viiniä, ja *Valpolicella Provolò 2002*:sta tulee vuoden 2004 talon viini.

Lisätiedot:

Pasi Tuominen, ravintolapäällikkö
puh. 040-764 1319

