

LEHDISTÖTIEDOTE

SISILIA PAPÀ GIOVANNISSA 2.10–1.11.2008

Välimerellisen ruoan ja viinien pyhä liitto

Papà Giovanni tarjoaa lokakuussa Välimeren suurimman saaren paahteisia makuja ja palkittuja Donnafugata -viinejä mielenkiintoisissa menu-kokonaisuuksissa sekä lokakuun a la carte -listalla. Herkut ovat keittiöpäällikkömme Matti Kortelaisen ja liikeideapäällikkömme Markku Halosen Sisilian matkan tuliaisia.

Häikäisevässä sinessä lepäävä Sisilia on aina ollut merenkävijöiden kohtausta paikka. Arvostettu paikallinen keittiö onkin jännittävä sekoitus pohjoisafrikkalaisia ja italialaisia makuja. Kreikkalaiset toivat saarelle viinin ja oliivit, arabit sitrushedelmät, mantelit ja riisin, espanjalaiset tomaatin ja munakoison. Sisilialainen ruoka on kontrastien kokonaisuus: suolaista, makeaa, eksoottista ja maanläheisestä.

– "Il culto della famiglia e del mangiare" on sisilialaisille tärkeä asia. Siinä kokoonnutaan isolla joukolla nauttimaan ruokapöydän runsaista antimista. Arkenakin syödään usein jopa neljä ruokalajia. Näitä makuja ja tunnelmaa toimme Papàan, kertoo keittiöpäällikkö Matti Kortelainen.

Tyypillinen herkuttelu aloitetaan marinoiduista ja grillatuista kasviksista valmistetuilla antipastoilla. Yksi suosituimmista suupaloista on "Caponata", joka valmistetaan munakoisosta, oliiveista, kapriksista ja tomaateista.

Alkupalojen jälkeen nautitaan yksinkertainen pasta tai risotto, esimerkiksi "Pasta alla Norma" munakoiso-tomaattipasta. Pääruokana tarjoillaan usein esimerkiksi miekka- tai tonnikalaa, Papàssa miekkakalaa löytyy alkuruoissa ja tonnikalaa pääruoissa. Liharuoista suosituimpia ovat vasikka ja lammas.

Ruokailua täydentää luonnollisesti muutama lasillinen erinomaista sisilialaista viiniä.

– Donnafugatan loistavat viinit täydentävät erinomaisesti Papàn sisilialaisherkkuja. Donnafugata on yksi johtavista sisilialaisista viinituottajaperheistä. He valmistavat täyteläisiä viinejä Contessa Entellinan alueella lännessä ja herkullisen makeita jälkiruokaviinejä etelässä, Pantellerian saarella. Valmistukseen käytetään pääasiassa mielenkiintoisia paikallisia Ansonica, Nero d'Avola ja Zibibbo -rypäleitä. Tervetuloa nauttimaan, toteaa Markku Halonen

Sisilian antimia tarjoillaan 2.10 – 1.11.2008 maanantaista lauantaihin kello 14.00 alkaen.

Lisätietoja:

Anna-Maija Halmetoja, 050 - 3640 245, anna-maija.halmetoja@sok.fi

Markku Halonen, 01076 64081, markku.halonen@sok.fi