

Pasta i basta!

25 października obchodzimy Międzynarodowy Dzień Makaronu. Czyż to nie wspaniała okazja do świętowania dla wszystkich miłośników glutenu i włoskiej kuchni? Gdzie najlepiej wybrać się na pyszną pastę? Podpowiadam tradycyjnie pięć miejsc, choć w Łodzi jest ich więcej!

Z makaronami jest pewien paradoks – z jednej strony ich przygotowanie jest dziecinnie proste, jeśli zna się zasady i schemat postępowania. Na przykład szybkie sosy śmietanowe robi się krócej, niż zajmuje ugotowanie makaronu. A mimo to, nadal w wielu restauracjach, po otrzymaniu pasty jedyne, co jesteśmy w stanie z siebie wykrzesać, to jęk zawodu. Dlatego warto mądrze wybierać lokale, serwujące naprawdę obłędne makarony.

Angelo, ul. 6-go Sierpnia 1/3

Jedna z pierwszych typowo włoskich restauracji, choć w Łodzi jest ich dziś co najmniej kilkanaście. Działała jeszcze zanim ulica 6 sierpnia zamieniła się w urokliwy woonerf.

Można tu zjeść włoskie klasyki: np. *strozzapreti alia napoletana*, ravioli z ricottą i szpinakiem, czy *spaghetti alla carbonara*.

Wystrój jest minimalistyczny, choć przyjemny i sprzyjający romantycznym spotkaniom nad kieliszkiem wina i talerzem włoskich smakołyków. Szczególnie urzekające są obrusy w biało-czerwoną kratę, tak charakterystyczne dla włoskich restauracji.

Al Dente, rynek Manufaktury

Przeszklona kuchnia w Al Dente pozwala podejrzeć, jak powstają smakołyki inspirowane kuchnią Italii. Choć nie jest to stricte restauracja włoska, to jej nazwa nawiązuje do sposobu przygotowania makaronu. I właśnie na pastę warto tu zajrzeć. Makarony zmieniają się sezonowo, ale to, co niezmiennie, to fakt, że powstają na miejscu, niemalże na oczach gości. Tzw. *pasta fresca* to zupełnie inny smak i doświadczenie kulinarne warte wszystkich spożytych kalorii.

Peperoncini, ul. Rokicińska 228/230

Chyba muszę się do czegoś przyznać – przyłożyłam palec (a nawet wszystkie, których używam do pisania na klawiaturze) do tego, że dziesięć lat temu, mimo trudnych początków, Peperoncini rozbłysnęło niczym gwiazda nad osiedlem Janów. Pisywałam

wówczas recenzje do piątkowego dodatku do „Gazety Wyborczej”: „Co Jest Grane”. Były to czasy raczkującego Instagramu, więc wpływ na opinię publiczną mieli dziennikarze i blogerzy. Szukałam perełek poza centrum – dziś nikogo nie dziwią urocze knajpki na osiedlach, ale w 2013 r. to naprawdę była rzadkość. Więc gdy kolega napisał mi, że muszę tę perełkę przy Rokicińskiej odwiedzić, nie wahałam się. Miał rację – jedzenie było przepyszne! Prawdziwie włoskie pizze wtedy dopiero wkraczały na łódzkie salony (kultowe Pomodoro działało raptem kilka miesięcy), mało było miejsc z domowym makaronem. Ponoć po mojej pozytywnej recenzji zaczęły walić tłumy i... tak jest do dziś. Co ważne, restauracja nie obniża poziomu, wręcz przeciwnie! Nadal można tu zjeść świeży makaron, robiony na miejscu i to w 15 (!) wariacjach! Od klasyki: *carbonary*, *bolognese*, *aglio olio tagliatelle* z krewetkami w sosie z białego wina z czosnkiem, po nieco większe szaleństwa, jak np. *strozzapreti* z sałata *radicchio* i *speckiem*.

Otwarte Drzwi, ul. Piotrkowska 120 (w bramie)

Regularny czytelnik tej rubryki pomyśli, że jestem psychofanką Otwartych Drzwi, bo po raz kolejny ten lokal pojawia się w zestawieniu. Cóż – jest to w mojej opinii jedna z najbardziej równych pod względem smaku, obsługi i ogólnego wrażenia restauracja w Łodzi. Jeśli chcę mieć pewność, że wizyta przebiegnie bez zarzutu i wszyscy będą zadowoleni, to Otwarte Drzwi będą najpewniejszym wyborem.

Menu zmienia się tu sezonowo, choć mam wrażenie, że hitowy zielony makaron w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami jest w karcie zawsze. I zawsze smakuje znakomicie. W menu pojawiają się także sezonowe ravioli (zapewne teraz z dynią, choć to tylko moje przypuszczenie), a także gnocchi w przeróżnych sosach. W Otwartych Drzwiach w tygodniu można zamówić zestaw lunchowy (tu menu zmienia się codziennie) i także trafić na ciekawą pastę.

Ristorante Mare e Monti, ul. Wigury 13

Właściciel tej restauracji jest w połowie Włochem, a jego mama prowadzi hurtownię oryginalnych włoskich produktów. To już całkiem spory fundament do tego, by restauracja przenosiła nas na wakacje do słonecznej Italii. Rzeczywiście – wszystko jest tu bardzo włoskie, makarony także. Przeczytałam w Internecie opinię: „*carbonara* w Mare e Monti bardziej włoska niż Włosi robią” – coś w tym jest! Jeśli ktoś chciałby spróbować autentycznych włoskich smaków, to niepozorny lokal przy Wigury jest do tego odpowiednim miejscem. Sama lokalizacja też jest pewnym odzwierciedleniem włoskich klimatów – wszystko co najlepsze, znajdziemy w niewielkich knajpkach poza głównym szlakiem.

A gdzie jeszcze? Jeśli powyższe pięć miejsc to za mało, z pewnością na „makaronową”

uwagę zasługują także:

- * Tari Bari Osteria przy Piotrkowskiej
- * Marco Italian Food przy Muzeum Włókiennictwa
- * Nitka przy Piotrkowskiej
- * Ramki przy Piotrkowskiej
- * Nienażarty przy Podchorążych
- * Farina Bianco przy Piłsudskiego
- * Trattoria Italiana w Monopolis

Agnieszka Danowska-Tomczyk

Jeśli chcą się Państwo ze mną podzielić swoimi kulinarnymi odkryciami, zachęcam do kontaktu: agnieszka.danowska-tomczyk@oil.lodz.pl

Panaceum 10/2023