



Warszawa, 4 listopada 2009 r.

Informacja prasowa

Trattoria Bellini Magda Gessler – smak włoskich ziół i zapach świeżo wyjętej z pieca pizzy...

To było jedynie kwestią czasu i miejsca, kiedy Magda Gessler zaprosi nas na włoską kuchnię. Słynąca z gorącego temperamentu i miłości do najlepszych smaków warszawska restauratorka otwiera na Rynku Starego Miasta prawdziwie włoską Trattorię Bellini. Nowa restauracja to smak Włoch w samym sercu Warszawy: kuchnia neapolitańsko-toskańska, czyli tradycyjne, lekkie autentyczne dania kuchni włoskiej.

Trattoria Bellini Magda Gessler ukryta jest w gotyckich piwnicach kamienicy Krokodyla na Rynku Starego Miasta. Nazwa Bellini pochodzi od nazwiska słynnego malarza weneckiego epoki renesansu Giovanniego Bellini'ego oraz koktajlu Bellini. Przyjmuje się, że początek koktajlu to rok około 1948 – wtedy to właściciel weneckiego lokalu "Harry's Bar" – Giuseppe Cipriani (czyt: czipriani) zaczął po raz pierwszy sprzedawać wino musujące połączone z sokiem brzoskwiniowym.

Trattoria Bellini na Starym Mieście to ponad 600 m² powierzchni. Kilka pomieszczeń, każde z innym typowym elementem wystroju. W powietrzu unosi się charakterystyczny zapach ziół, przemieszany z zapachem świeżo wypiekanej na oczach gości pizzy. Wianki z rozmarynu, białe kafle, włoskie szkło, drewno, klasyczne blaty stołów, wybór win, karta typowych dań domowej włoskiej kuchni sprawia, że już po chwili poczujemy się jak byśmy znaleźli się ponad 1600 km stąd, w samym centrum Toskanii. Kucharze z restauracji spędzili tam kilkadziesiąt godzin pod surowym okiem włoskiego maestro sztuki kulinarnej w małej miejscowości Volterra słynącej z wydobywania soli kamiennej i alabastru. Otrzymali wiele cennych wskazówek i poznali tajniki jak tworzyć prawdziwą włoską, regionalną kuchnię.

Bellini to odkrycie prawdziwych Włoch, smaku i temperamentu.

Wyjątkowym daniem trattorii będzie **Biała Pizza Magdy Gessler**. Biała pizza z rucolą i białymi grzybami oraz mozzarellą, gruszką, serem Provolone i orzeszkami pini. A zamiast tradycyjnego sosu pomidorowego siekane funghi porcini. *„To właśnie biała pizza będzie najbardziej pożądanym przysmakiem tej złotej jesieni”* – przekonuje restauratorka – *„Moja babcia Włoszka na ucho zamiast bajek wprowadzała mnie w tajemniczy pyszny świat włoskiego królestwa smaku. Zaszczepiła we mnie bakcylię miłości do tradycyjnej kuchni włoskiej. Rano prowadziła mnie do ogrodu, garściami zrywała zioła, rozcierała je w ręku między palcami i kazała zgadywać, bazylię, tymianek czy rozmaryn? Z nią po raz pierwszy odkrywałam smak białych trufli. Pokazała mi piękno świeżych ziół, prostych potraw, dobrego, świeżego produktu wykonywanego ludzką pracą. Dlatego właśnie w mojej trattorii nie będzie wyszukanych nazw ani przepychu. Podziemne włoskie królestwo otwieram dla wszystkich. To miejsce, gdzie wiecznie będzie słychać muzykę śpiew i dźwięk talerzy, gwar, zabawę i radość – tak jak we Włoszech – zapewnia Magda Gessler.*

Kontakt:

BCMFD media communications,
tel. 022 403 50 91, fax 022 403 49 46