



Association
Mondiale de la
Gastronomie



On a new track, in a new truck

Food truck élménynap
2022. május 7. szombat

„A pizza is nyújthat fine dining élményt”

Színes, élvezetes, különleges nyári újdonsággal örvendeztette meg a Caïne Egyesület tagjait Pintér Katalin asszony Bailli Délégué és Kovács-Siklósi Lázár Conseiller Culinaire a Kincsem Parkban.

A történet azzal kezdődik, hogy Lázár chef és csapata kiválóan szerepelt az idei Pizza Világbajnokságon, amelyet immáron 29. alkalommal rendeztek meg a pizza hazájában Olaszországban, Pármában. Főleg magyar alapanyagokra épülő pizzájukkal a rangos 7. helyezést érték el, ami fantasztikus siker, hisz több mint 40 ország hétszáz versenyzője mérte össze tudását különböző kategóriákban. A diadal még teljesebb azáltal, hogy a nemzetközi zsűri Lázár chefnek ítélte a Best Art Design, azaz a legjobb díszítés díját is. Ezúton is gratulálunk a csodálatos eredményhez!



Így talán nem meglepő, hogy nagy izgalommal vártuk a Tavasz Food Truck Show keretében megrendezésre kerülő Caïne eseményt a Nemzeti Lóversenyparkban, ahol megkóstolhattuk Lázár díjnyertes pizzáit is. Pompás élmény volt!

A fatüzelésű kemencében sült nápolyi pizzát különböző feltétekkel turbózta fel Lázár – hogy autós kifejezésnél maradjunk. Került rá szarvasgombás vaddisznó mortadella, etyeki házi sajtokból készült fűszerezett krém, különböző szezámolajos szószok, rucola és parmezán variációk, bebizonyítva, hogy a pizza is nyújthat fine dining élményt.

A másik típusú, szintén nápolyi pizzára siitake gombát, pépesített szezámmagot, olasz mortadellát, különleges mustárt (pépesített mustármaggal, termelői mézzel) tett Lázár, hozzá tojássalátát és saját „szabadalmú” csípős krémet kínált. A desszertet – bodzás, túrós palacsintát karamellel – söröket és kávékat a szomszédos food truckok kínálatából, gondos előtesztelés után válogatott számunkra Lázár.





Szintén nem megvetendő a gyorsaság sem, ami az elkészítési időt illeti. A jelenleg egyedüli darabként Magyarországon „tartózkodó” legújabb, csúcsmínőségű Alfa Quattro professzionális pizza kemencének a gyártója a világ egyik leginnovatívabb cége, akik az olasz designt és kreativitást ötvözik a tradíciókkal.

A kompakt kemence szinte mindent tud. Fa, gáz, és elektromos tüzeléssel is működik,

valódi lánggal égve kb. 500 fokon, pillanatok alatt készre süti a pizzát. Nemcsak árban, de high-tech, rozsdamentes, gyönyörű kivitelezésében is vetekszik egy autóval.



A haszongépjármű nemcsak a szállítás, előkészítés, főzés, során hasznos, de a plató további lehetőségeket is kínál. Ezt bizonyította Lázár az olasz Piaggio cég által gyártott és Magyarországon a Nissan által forgalmazott egyedi, négykerekű Piaggio Porter NP6-ra felépített étkező-szigettel. Igazi „VIP páholyt” varázsolt a platón, szépen terített asztallal, kilátással a „színpadra” ahol meghívására Apró chef dobta fel a show-t.

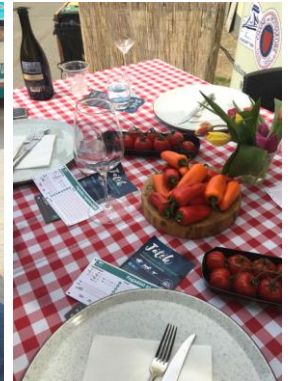
Szó szerint, ugyanis a fiatalember pizza tésztát dobál, forgat, pörget, egyensúlyoz, zenére, vagy anélkül, immáron tíz éve. Pizza akrobata, aki szép eredménnyel vesz részt nemzetközi versenyeken is.

A pizza akrobatika (vagy pizza freestyle) mára önálló művészet, amelyet a kreatív pizzakészítők alapítottak az 1980-as évek táján. Az eredeti cél a pizzatészta művészi kialakítása volt úgy, hogy a készítő a tésztát a levegőbe dobta, hagyta repülni, forogni, miközben a centrifugális erőnek köszönhetően a pizza egyre nagyobb lett. Manapság az akrobaták pizza di gomma-t azaz szilikonból készült pizzakorongot használnak mutatványaikhoz.

Ilyet láthattunk mi is Apró cheftől, aki valódi nevét el sem árulta, becenevét pedig nem a híres Ratatouille című animációs filmből választotta, hanem termete miatt kapta.



A meghirdetett kalapversenyt már érkezése pillanatában megnyerte Vetter Margaret Conseiller Gastronomique Honoraire, aki az eternal elegance megtestesítője. Bár értékeltük Mezei Tamás Officier Maître Restaurateur kalapját is, a legfiatalabb pizza rajongó, a négyéves Vince stílusa és kalapviselése mindnyájunkat elbűvölt.



A lóversenyhez szükséges fogadószelvények, tudnivalók és segédletek az asztalra készítve vártak bennünket. Aki nem lett volna járatos a „tétre helyre befutóra” játékok világában, a „kasszák kezdő fogadók” ablaknál minden segítséget megkapott.



Megtettük tétjeinket és bár mi nem nyertünk, a 14 éves kanca, az „idős hölgy” akire senki nem számított, megnyerte a futamot. Napunkat érkezésunktól végig kísérte a Corner Extra Dry Grand Cuvée Prosecco Superiore di Valdobbiadene

DOCG Italy, amellyel Lázár fogadott. A friss, fiatalos, aromájában parfümös és ásványos, szép egyensúlyban lévő prosecco remekül illett a nápolyi pizza világához, és az ügető hangulatához. Aki először jár a Kincsem Parkban, annak különösen megragadó élmény az ügetőpálya, a tribünök és fogadóirodák világa, amelyhez további helyszíneken rögbiverseny és agárverseny is társul.



Jól debütált a Piaggio Porter P7 is, amelynek hátuljában helyezték el a különleges kemencét. A P7 elnevezést Lázárék Pármában szerzett 7. helyéről kapta. A Piaggio haszongépjárművek 70 éve kerültek forgalomba, de a céget 1884-ben alapította Rinaldo Piaggio. Talán nincs is olyan olasz film, amelyben ne tűnt volna fel egy Piaggio Ape, hisz a háromkerekű meghatározó volt a háború utáni Olaszország életében. Érdekes, hogy az ikonikus Ape reinkarnációja Indiában a mai napig gyártásban és forgalom van. A gyár portfóliójában robogók, motorkerékpárok és quadok is megtalálhatók, olyan márkanevek alatt, mint a híres Vespa, Aprilia, Piaggio, Scarabeo, Gilera, Moto Guzzi stb.



Lázár chef a nyáron országjáró körútra indul, hogy minél több helyre eljusson díjnyertes nápolyi típusú pizzája. Az út célja az is, hogy új irányokat keresve, de a környezeti és fenntarthatósági szempontoknak megfelelően, népszerűsítse a street foodot.

Elmondása szerint az emberek nyáron a lehető legtöbbet szeretnék szabad lenni, bulizni, fesztiválozni, ugyanakkor gyorsan, kiváló minőségű ételt akár kézből is elfogyasztani,

amely kritériumoknak a pizza tökéletesen megfelel.



A Kincsem Parkban megrendezett gasztronómiai fesztiválon a hazai street food szakma jeles képviselői szó szerint „begurultak”. A 60-as évek Citroën furgonjaiból többet modellt láthattunk, a szocialista autógyártást a Barkas képviselte, egy 1962-es gyártmányú T2-es VW furgont is átépített a tulajdonosa, kilenc méteres hosszával pedig egy '91-es Fiat Ducato volt a rendezvény leghosszabb járműve. Ki gondolná, hogy a food truck története nem mai keletű, hanem egészen a 17. századik nyúlik vissza. Az első törvényi szabályozásról 1691-ben olvashatunk New Amsterdamból, azaz New York Cityből. A mobil étkezés és a street food főleg amerikai szokás volt, ahol a food truck azóta is vezető helyet foglal. Népszerűsége a 2008-as recesszió után tovább nőtt és éttermi koncepcióvá vált. Egy mai food truck már minden igényt és ízlést kielégít,

kínálatuk a világ számos országában megtalálható Ausztráliától, Japánon, Spanyolországon, Kanadán át Brazíliáig.

A rendkívül látványos és formabontó Chaîne ebéd újszerű élmény, egy tökéletesen átgondolt forgatókönyv remek megvalósítása volt. Gratulálunk a szervezőknek!



Vive la Chaîne!

szöveg és képek: Merkler-Szántó Judit
Dame de la Chaîne