

# כוכבים ולא בשמיים במהלך סקי בקורטינה

יוסי גינוסר

יוסי גינוסר זכה בהרי הדולומיטים שבצפון איטליה בהנאה שמימית נטולת כוכבים. גם בשמיים מעוננים שהמטירו עבורו שלג לסקי וגם במסעדות שדווקא לא עוטרו בכוכבים



סקי בקורטינה

השלג הלך וגבר ככל שהעפלנו במעלה ההר. הדרך הייתה שוממה מכלי רכב וחשוכה. פנסי הרכב הצליחו בקושי לפלח את מסך פתייתי השלג שהסתחררו ברוח מסביבנו. השלג הלך ונערם על הכביש שהלך ועטה מראה של משטח לבן עליו ניסתה מכוניתנו להיאחז. ואז היא החלה להחליק. גם כיום, כאשר אני נזכר באותו רגע, חולפת בי צמרמורת. מצד אחד של הכביש היה ההר על סלעיו הבולטים, ומצידו השני הייתה תהום. כאשר אבדתי את השליטה על הגלגלים, היה ברור שבמוקדם או במאוחר יגיע הרכב לאחד משני צידי הכביש, ואף אחת מהאפשרויות לא הייתה מעודדת. הייתה לנו באותו ערב הזמנה למסעדת 'סנט הוברטוס', שני כוכבים במישלן, המסעדה הטובה באזור. אולם התחושה שהתגברה והלכה הייתה שככל שאנו מתקדמים במעלה ההר, כך אנחנו בעצם מתרחקים מהמסעדה, ואם נצליח להגיע אליה, לא נוכל לחזור באותו לילה. זו הייתה החלטה קשה לחובבי אוכל כמונו. האם להמשיך מפני שכבר הגענו למרומי ההר ונראה שעוד רגע נעבור את הפאס ונרד לעמק ולהרוויח ארוחה משובחת במחיר הסיכון, או לחתוך הפסדים ולחזור? הבטנו אחד בשני וההחלטה הייתה ברורה - בשיניים קפוצות ובחיוך מריר סובבתי את הרכב בזהירות בכביש הצר והחלנו לפלס

כאשר אני נזכר באותו רגע, חולפת בי צמרמורת. מצד אחד של הכביש היה ההר על סלעיו הבולטים, ומצידו השני הייתה תהום

הסקי שלנו בחורף האחרון בקורטינה, שבהרי הדולומיטים באיטליה, היו טובות, כנראה, הרבה יותר. קורטינה נחשבת אחד מאתרי הסקי היוקרתיים באיטליה, וברחובותיה תראו יותר נשים לבושות מעילי פרווה יקרים, מאשר השועלים ביערות שסביב העיירה. כדי לתת מענה לרעב שנוצר כתוצאה מפעילות סקי מאומצת (או מפעילות מאומצת לא פחות של קניות בחנויות המפונפנות הרבות שבמרכז העיירה) קמו מסעדות מכוכבות לא מעטות בסביבה. על מסעדות אלו עטנו כעל מוצאי שלל רב.

את דרכנו חזרה. שילבתי להילוך ראשון ובמהירות איטית ככל הניתן, על מנת שלא אצטרך ללחוץ על המעצורים, החלנו בדרך הארוכה לעיירה קורטינה ד'אמפצו שבצפון, על בטן ריקה. זה כל התיאור אותו אני יכול למסור על מסעדת 'סנט הוברטוס' והארוחה שלנו בה (שלא התקיימה עד היום). אולם חוויתנו מהמסעדות האחרות אותן פקדנו במהלך חופשת

מזג האוויר הקשה ששורר באזור קורטינה במהלך החורף, לפעמים יש מצב שבו חומרי גלם טריים אינם ברי השגה. מכיוון שחשוב לו להשתמש בחומרים מהאזור, הוא נאלץ לעיתים להסתייע בהקפאה מהירה (blast freezing) כדי שיוכל להגיש לאורחיו את מלוא התפריט. מכיוון שידוע לי על השימוש הנרחב הנעשה במטבחים בארץ ובעולם בהקפאה מהירה, ראויה, לדעתי, להערכה מיוחדת הכנות בהתוודותו של גרציאני בתחתית התפריט שלו. ביציאה מהמסעדה הציג בפנינו גרציאני תמונה של אשתו והתינוק בגאווה בלתי מוסתרת. "אשתי, שבדרך כלל נמצאת במסעדה יחד איתי ומנהלת אותה, גם היא נמצאת בימים אלו יחד עם התינוק בבית. אם חוויתם אי נוחות כלשהי עקב כך, אנא סלחו לי" ביקש. אחרי 17 שנות נישואים נולד לו ילד והוא במסעדה ועוד מתנצל? רגש המשפחתיות הישראלי מילא את ליבנו. נתנו לו חיבוק אמיץ ויצאנו אל השלג שירד בחוץ. עלות הארוחה - כ-180 יורו לזוג.



ב'טיבולי' מטפלים בסועדים כמו שהשף מטפל בבנו הרך

### ילד בן חודש מול מסורת בת 17 שנים

השף גרציאני פרסט, ממסעדת 'טיבולי' (כוכב מישלן) שב והתנצל כי שכח את הראיון שקבעתי איתו: "אחרי 17 שנות נישואין, נולד לנו לפני כחודש ילד ראשון, והראש שלי לא כאן". אם לא הראש, הכישרון לבטח היה נוכח במסעדה בעת שביקרנו בה, כיוון שהמנות כולן הוגשו במקצועיות רבה. מנה אחת שהלהיבה אותנו הייתה מרק ערמונים סמיך כשבמרכזו כבד אווז. מנה עדינה בטעמיה. מנה מצוינת אחרת הייתה פילה צבי בציר בשר ויין אשר פשוט נמס בפה. שאלתי את גרציאני אודות משפט שהופיע בתחתית התפריט ומשך את תשומת ליבי: "לצורך שמירה על טריות חומרי הגלם נעשה לעיתים שימוש בהקפאה מהירה". גרציאני הסביר שבגלל



מסורת בת מאה שנים ויצירתיות מודרנית ב'אל קפריאולו'

### כוכב מישלן אחד שלא אכזב והרבה הפתעות נטולות כוכבים

מסעדת 'אל קפריאולו' (כוכב מישלן) מעוצבת בסגנון כפרי מרכז אירופאי. המסעדה נמצאת בבעלות אותה משפחה במאה השנים האחרונות. התפריט מחולק לשניים



נמס בפה - פילה צבי בציר בשר ויין ב'טיבולי'

ההמלצה היחידה על המסעדה התקבלו מפקידת הקבלה הישישה במלון שלנו, והיא לא נראתה קונוסרית דגולה

מסורתי ויצירתי. ניתן לסעוד ארוחת טעימות בכ-70 יורו לסועד, אך גם לבחור משני התפריטים מנות בודדות א-לה-קארט. אכלנו מתאבן מקסים, רייאט ארנבת בתוך סנדביץ' של עלי בצק פריכים עם אגס מבושל בפורט. המנה הפגינה ניגודים מענגים של חם וקר, מלוח ומתוק, ירק טרי

מקום עליז נוסף הוא ה'פרושוטריה LP26', מסעדה קלילה ומודרנית המתמחה בפרושוטו. המסעדה מציעה כעשרה סוגים שונים של ירך חזיר מיושנת, מחציתם מעושנים. אין לי ספק כי המנה הפשוטה לכאורה של פרוסות פרושוטו דקות עם כדורי מוצרלה מחלב בפאלו, הייתה פסגת מנות הפרושוטו שאכלתי אי פעם. במקום ניתן להזמין גם סוגי פסטה שונים וינות בכוס ובבקבוק.

### מסורת מול חדשנות מזווית הארנק

מה המסקנה מהביקורים במוסדות האוכל השונים באזור קורטינה? איני בטוח שמדגם הארוחות שאכלנו מייצג כדי להסיק מסקנות, אבל אעשה זאת בזהירות הראויה. ראשית, בולט הכבוד שנותנים המסעדנים האיטלקים לחומרי הגלם. אם מדובר במסעדה פשוטה או מכוכבת, בכלום חומרי הגלם היו טריים ומלאי טעם. ברוב המסעדות שלטו המנות המסורתיות, כאשר הנועזים שבמסעדנים נתנו להן מגע חדשני קל. ההבדל בין המסעדות המכוכבות והאחרות היה לעיתים פי שניים ויותר במחיר, אולם הדבר לא בא לידי ביטוי בהכרח באיכות, אשר יש להודות, הייתה טובה בכלן.

### St. Hubertus

Str Micura de Ru 20, a San Cassiano in Badia  
39030 San Cassiano  
Phone 0471849500

### Tivoli

località Lacedel 34 I - 32043  
Cortina d'Ampezzo  
Phone 0436866400

### Al Capriolo

via Nazionale 108 I - 32040 Vodo Cadore  
Phone 0435489207

### Ristorante "Ra Stua"

Di Zaggia Matteo e Piz Alessia s.n.c 32043  
Cortina d'Ampezzo  
Phone 0436868341 - 5753

### Enoteca Cortina

Phone 0436-862040

### Prosciutteria LP26

Largo delle Poste N. 26 Phone 0436.862284

ופרי מבושל. מעולה. למנה עיקרית הזמנו מדליוני בשר צבי ממולאים בכבד אווז, כאשר לצידה תפוח אדמה אפוי עד פריכות מתובל בכמון ורוטב מנדרניה. הבשר היה נימוח והמנה כולה הייתה טעימה מאוד. לא היו לנו ציפיות קולינריות רבות כאשר נכנסנו למסעדת 'רה סטואה'. המסעדה ממוקמת במרכז קורטינה ולכן הייתה מבחינתנו בחירה של נוחות, בערב בו הגענו לעיירה והיינו עייפים מדי מכדי להרחיק. ההמלצה היחידה על המסעדה התקבלה מפקידת הקבלה הישישה במלון שלנו.

## ההבדל בין המסעדות המכוכבות והאחרות היה לעיתים פי שניים ויותר במחיר

והיא לא נראתה קונוסרית דגולה. החלטנו שאנו מזמינים בהדרגה. מתחילים עם מנות ראשונות "ואז נראה". המנה הראשונה הייתה מדהימה - רביולי סלק. מסתבר כי המנה היא מסורתית לאזור ורונה ושמה הוא Casunziei. זו הייתה מנה שלא טעמתי ברמתה בהרבה מסעדות מכוכבות. מובן שאחריה לא היססנו והזמנו מנות נוספות שהיו מצוינות. עלות ארוחה - כ-70 יורו לזוג.

כדי 'לחמם את הקנה' (שמתקרר מהר באוויר הקפוא של קורטינה) מומלץ לקפוץ ל'אנוטקה', אשר ממוקמת במרכז קורטינה. על לוח גיר גדול רשומים סוגי היינות המוצעים בכוס מלבדם, ניתן לרכוש במחירי חנות עוד עשרות סוגי יינות מקומיים ובינלאומיים. האנוטקה מלאה מפה לפה בקבוצות עליונות וקשה למצוא בה מקום עמידה, לא כל שכן ישיבה.



אוכלים ירכיים ומניעים את הירכיים ב'פרושוטריה LP26'

