

Teksti Marja Vesala, kuvat Ville Tuomola

# Giuliettan keittiössä

> Italialaisella ruokakurssilla herkutellaan Toscanan parsalla ja itse tehdyllä pastalla.

**- Ravioleja** ricotta-pinaattitäytteellä, fettucine-pastaa ja vihaneksia, toscanalaisella makkaralla täytettyä kalkkunanrintaa, rosmariinilla maustettuja perunoita ja tiramisua, kertaa **Giulietta Giovannoni** illan ohjelmaa.

Olen perehtymässä ruoanlaiton saloihin Toscanan maakunnassa Italiassa. Näyttämönä toimii 1200-luvulla rakennettu maalaistalo, Fagiolari.

Tällä kokkauskurssilla jokainen pääsee pääosan esittäjäksi. Vihreät parsat, heleänpunaiset mansikat ja paikallisen lihamestarin valmistamat makkarat eivät sivuosaan edes suostuisi taipumaan. Kurssin opettajat Giulietta Giovannoni ja **Stefania Borgioli** sädehtivät valkoisissa esiliinoissaan. Neljä australialaista matkailijaa ja minä kaadamme itsellemme lasilliset punaviiniä ja astumme estradille.

**Ensimmäisessä** näytöksessä Stefania ottaa ohjat käsiinsä. Mascarponejuustosta, kananmunista, sokerista, raastetusta sitruunankuoresta ja mansikoista syntyy kuuluisan tiramisun keksäinen versio. Täyte levitetään makealla jälkiruokaviinillä, vin santolla, kostutetuille savoiardi-keksille.

- Taivaallisen ihanaa, huokailemme australialaisten kanssa kuorossa, kun maistamme täytettä.

Stefania pelastaa jälkiruoan jääkaappiin ja ohjeistaa meidät

pääruoan valmistukseen. Kaikille riittää puuhaa. Yksi täyttää kalkkunanrintaa hienonnetuilla makkaroilla ja valkosipulilla. Toinen kuorii perunoita ja kuutioi niitä. Kolmas hienontaa yrtejä puolikuun muotoisella veitsellä, mezzalunalla. Näytelmän sankariksi osoittautuu **Alan Mangels**, joka herrasmiehen tavoin tarjoutuu kuorimaan ja pilkkomaan sipulit.

**Toinen näytös** keskittyy pasta-koneen ympärille. Pöydälle levitetään jauhokeko, jonka keskelle tehdään kuoppa. Kurssikaveri **Kylie Hellwig** on harjoitellut salaa, sillä hän rikkoo tottuneesti kananmunat kuoppaan ja alkaa varovasti sekoittaa haarukalla jauhoja munien joukkoon. Kun taikina on vaivattu kiinteäksi, jokainen pääsee vuorollaan vevaamaan sitä pastakoneen läpi.

- Kurseilla tuorepastaan tekeminen on ehdottomasti suosituinta, kertoo Stefania.

- Sen vuoksi valmistamme usein kahta erilaista pastaa ja jätämme pois varsinaisen alkuruoan, antipaston.

**Giuliettan** ja Stefanian englanninkielisille kurseille tulee osanottajia ympäri maailman. Rustiikkiin keittiöön mahtuu kahdeksan henkeä.

- Haluamme luoda välittömän ja hauskan ilmapiirin. Jokaisen täytyy päästä osallistumaan ruoanlaittoon. Valmistamme yksinkertaisia ruokia, joihin



Giuliettan keittiössä käytetään runsaasti yrtejä, joita löytyy omalta kotipihalta.





1. Hyvä ruoka syntyy tuoreista raaka-aineista, joiden oma maku pääsee esiin.
2. "Rumien hattujen" näpertäminen vaatii kärsivällisyyttä.
3. Australialaiset Kylie ja Alan ripustavat tuoreet fettucinet hetkeksi odottamaan pastaveden kiehumista.

olemme itse tottuneet pienestä pitäen, sanoo Giulietta.

Kurssin hinta on 100 euroa per henkilö. Opetuksen lisäksi siihen sisältyy illallinen ja talon viiniä. Osallistujat saavat muistoksi esiliinan ja Giuliettan reseptikirjan.

Firenzestä kotoisin olevat naiset haluavat välittää ulkomaalaisille myös rentoa suhtautumista ruoanlaittoon.

– Reseptejä ei aina tarvitse noudattaa orjallisesti, vaan yhden raaka-aineen voi usein korvata toisella. Jos reseptissä käsketään lisäämään suola kohdassa kolme, yleensä ei tapahdu suurta katastrofia jos sen lisäksi kohdassa viisi, nauraa Stefania.

**Ilta huipentuu** odotettuun lopunäytökseen. Istumme ruokapöydän ääreen ja nostamme maljan huikelle kokkaustaidoillemme. Joukkoomme liittyy myös amerikkalaispariskunta, jolle jokaisen ruokalajin valmistus esostetaan yksityiskohtaisesti.

Giulietta kantaa pöytään herkkuvadin toisensa jälkeen. Vilkas keskustelu sinkoilee Italian viineistä australialaisten kätilöiden koulutukseen. Jälkiruoan saapessa vatsat ovat jo aivan täynnä.

– Jälkiruoalle löytyy aina tilaa. Se menee vatsaan jääneisiin tyhjiin koloihin, valistaa australialainen **Robert Blascetta**, jonka suku on alunperin kotoisin Italiasta. ●●●

## ENNEN

► Odotin oppivani tuorepastan valmistuksen salat ja pääseväni kurkistamaan toscanalaiseen maaseutukeittiöön.

## JÄLKEEN

► Rennossa, kansainvälisessä ilmapiirissä sain repertuaariini monta uutta reseptiä ja loistavia vinkkejä. Kokemuksen kruunasi yhteinen illallinen.

## MILLAINEN

- Maisemat ★★★★★
- Hinta ★★
- Ruoka ★★★★★
- Opetus ★★★★★
- Ilmapiiri ★★★★★

## MITEN



► Finnair lentää suoraan Helsingistä Pisaan toukokuusta syyskuuhun. Helsingistä Firenzeen pääsee Lufthansalla ja Air Francella. Ei suorita lentoja. Toscanan maaseudulla liikkumiseen suositellaan auton vuokraamista. Lisätietoa ruokakursseista: [www.fagiolari.it](http://www.fagiolari.it).