

# Gerçek İtalyan Trattoria Ruhu: Caffè la Crepa



Osman Şeneldir



Gerçek İtalya'yı tatmak için yeni reçeteler aramanıza gerek yok. Bazen tek gereken, eskisinin izini sürebilmek.



Milano'da yaşamak büyük bir ayrıcalık; kültürü, modası ve enerjisiyle tam bir Avrupa başkenti. Farklı yaşam tarzlarından insanları bir arada görebileceğiniz, oldukça kozmopolit ve düzenli bir şehir. Ancak gastronomi söz konusu olduğunda, bu modernliğin içinde İtalya'nın gerçek ruhunu bulmak her zaman kolay olmuyor. Trattoria adı altında hizmet veren pek çok yer, turistler için sahnelenmiş birer tiyatro gibi hissediliyor. Gerçek, yerel bir yemek deneyimi yaşamak isteyen biri içinse bu yapaylık hayal kırıklığı yaratabiliyor.



İşte tam da bu yüzden, Milano'dan arabaya atlayıp bir buçuk saat uzaklıktaki Isola Dovarese kasabasına, Caffè la Crepa'ya doğru yola çıkıyoruz. Gerçek bir trattoria nasıl olur, yerel malzemelerle neler yapılabilir, birlikte görelim.

Caffè la Crepa'nın ismi sizi yanıltmasın. Burası artık bir kafe değil. 19. yüzyılda kafe ve dondurmacı olarak kurulmuş ama üç nesildir Malinverno ailesi tarafından trattoria olarak işletiliyor. Şu anda yönetim Fausto ve Federico kardeşlerde.

Mekân, 1960'lardan kalma nostaljik ama aynı zamanda zarif bir ambiyansa sahip. İçeri girer girmez, bir dönem burada gömlek ve ceketle yemek yendiğini hissediyorsunuz. Gerçek trattoria fikrinin vücut bulmuş hali adeta.



Menüde malzeme kalitesine ve geleneksel reçetelere gösterilen özen çok net. Amaç, geleneksel yemekleri hakkını vererek sunmak; herhangi bir tarifi modern tekniklerle yeniden tasarlamak ya da gösterişli tabaklar yaratmak gibi bir iddiaları yok.

Fakat bu sadelik, yemeklerin teknik açıdan yetersiz olduğu anlamına gelmiyor elbette. Örneğin makarnalarda Po Ovası'nda yetişen buğdaylardan yapılan Tip 1 un kullanılıyor. Rafine ve ince yapısıyla bilinen "00" una kıyasla daha kepekli ve taneli bir yapıya sahip bu un, hamuru daha sert ve açılması zor hale getiriyor. Aynı zamanda kolay yırtılabiliyor. Buna rağmen Caffè la Crepa'daki tüm ziyaretlerimde önüme gelen makarnalarda en ufak bir çatlak ya da deformasyon görmemem, küçük gibi görünse de büyük bir ustalık göstergesi.



Başlangıç olarak frittata ve giardiniera öneririm. San Pietro adı verilen aromatik otlarla hazırlanan frittata, fazla pişmemiş yumurtası ve diri sebzeleriyle hem hafif hem de lezzetli. Yanında gelen ev yapımı giardiniera ise mükemmel bir eşlikçi.

Makarnalar arasında tortelli özellikle öne çıkıyor. Kışın bal kabağıyla, yazın ise taze otlarla dolduruluyor. Sadece tereyağı, adaçayı ve rendelenmiş Grana Padano peyniriyle soslanıyor. Bu ziyaretimde yine marsıvan otu dolgulu bir tortelli menüde yer alıyordu.

Caffè la Crepa'da daha önce yediğim bal kabaklı tortelli de otlu versiyonu da referans noktası niteliğinde. Marsıvan otunun topraksı ve hafif acı lezzeti, peynirin asidik ve umami dokunuşlarıyla dengeleniyor. Tereyağının karamelize tadı ve adaçayının aromatikliği de bu dengeyi güçlendiriyor. Yardımcı oyuncular, başroldeki otun etkisini yüceltmek için oradalar sanki.



Ana yemeklerde bu gelişimde beç tavuğu tercih ettim. 1958'e dayanan geleneksel bir tarifle, kilden kapatılarak fırınlanıyor. Genelde uzun süre fırınlanan etleri pek tercih etmem çünkü çoğu zaman lezzetini ve suyunu kaybeder. Fakat La Crepa'da bu önyargım boşa çıktı. Beç tavuğu son derece sulu. Tereyağı, adaçayı ve biberiye aromaları tavuğa lezzet kazandırırken; yanında servis edilen püre ve bol sirkeli sebzeler de doğru eşlikçiler.

Tatlılara gelirsek, mevsim fark etmeksizin buraya gelmişken mutlaka gelato denemelisiniz. Po Vadisi'nde yetişen ve peynir üretiminde kullanılan ineklerin sütünden yapılan dondurmalar, buram buram süt tadı

veriyor. Vanilya ve kremalı ya da çikolata parçacıklı stracciatella da aynı kaliteyi taşıyor.



Caffè la Crepa, İtalyan mutfağının sahici ruhunu arayanlar için bir sığınak. Her tabakta gelenekten süzölen bir tutku, mutfağa adanmışlık var. Malzemeye duyulan saygı, reçeteye gösterilen özen... Burada yemek sadece karın doyurmuyor; yaşıyor, hatırlanıyor. İyi yemekle bağı olan herkesin kalbinde bir yere dokunuyor.