

Solo איטליה: מטיילים, מבשלים ואוכלים



סיירת של מטיילים-מבשלים שמסתובבים בשווקי איטליה התוססת, ממששים, בודקים, לומדים ואחר-כך גם מבשלים ואוכלים את מה שבישלו. כך נראה הסיור הקולינרי של חברת "סולו איטליה", בהובלתו של השף שאול בן-אדרת, שבמהלכו קבוצה של מטיילים שנראים כלפי חוץ כמו חברי טיול מאורגן רגיל, מגלים את נפלאות המטבח האיטלקי, מתנסים אישית בהכנתו ויוצרים אינטראקציה קבועה עם המקומיים בשווקים, בכיכרות של עיירות קטנות ומאמות ושפים מקומיים.

הר מזדהים כשמסביב הלב עוצר מלכת. ככה האתגר מלהיב יותר והחוויה גדולה יותר", מסבירים המארגנים.

בן-אדרת מספר שלכל טיול כזה ("הוצאנו עד היום עשרות טיולים כאלה") הוא לוקח, נוסף על הציוד הרגיל, גם 60 ק"ג אביזרי בישול: מסכינים, מחבתות וסירים, ועד פתיליות ועוד כלי בישול לשטח. "הקסם של הטיולים האלה הם לא רק בנוף המקסים ובבישולים הטעימים אלא גם בחברות. קבוצה של אנשים שלא הכירו זה את זה וכנראה לא היה להם שום סיכוי להיפגש בדרכים אחרות הופכים להיות חברים הכי טובים תוך יום של בישולים וביקורים משותפים בשווקים ובמסעדות. תמיד יש לנו בדרך מסעדות מישלן לצד מסעדות פשוטות ובתים של מאמות שמבשלות אוכל אותנטי. בכל מסעדה אנחנו נכנסים למטבח, השף מספר לנו על העבודה שלו ועל המסעדה וכמובן מתנסים בהכנה של מאכל כלשהו. ממש לא חייבים להיות שף או מסעדן כדי להצטרף לטיולים האלה. זו פשוט חוויה מסוג אחר".

אבל גם אם כל היום מסתובבים בשווקים, בוחרים, מבשלים ואוכלים - "תכניסו משהו לפה כל שעה עגולה", פוקד בן-אדרת, עדיין צריך לתת לבטן לעכל... ובזמן הזה באמת דואגים לכם שגם תכירו לא רק את החיך והבטן האיטלקיים אלא גם את הלב התרבותי הפועם של ארץ המגף: קצת "הסנדק" ותרבות של מאפיה עם בתי הקפה האפולוויים שלה בסיציליה, גם קולנוע איטלקי ואופרה, יקבים, יינות איכותיים ועוד המון דברים טובים.

2195 יורו לאדם עולה התענוג, "אבל מקבלים חוויה שאין בשום טיול מאורגן אחר. כל יורו היה שווה", העידו ביום האחרון מאות הבשלים המטיילים. כמה מעלים במשקל בטיול כזה? שאול בן-אדרת לא מותיר אשליות: "בערך חמישה קילו, אבל זה גם יורד מהר", הוא מבטיח. אשרי המאמין.



אם זה נראה לכם כמו עוד טיול קבוצתי רגיל לאיטליה, תחשבו שוב. כאן מדובר במשהו קצת אחר: סיור קולינרי בארץ המגף התוססת והשוקקת, שבמהלכו אתם, המטיילים, תהפכו להיות בשלנים ואפילו סו-שפים לכמה ימים, בניצוחו של המאסטר השף היצירתי שאול בן-אדרת, בלוויית שני מדריכים יודעי איטלקית ויודעי איטליה, שיובילו אתכם ביד בטוחה ובחיוך גדול בסמטאותיה של סיציליה הפראית, טוסקנה הקסומה, האלפים האיטלקיים, חבל פריולי וונציה, גבעות הלאנגה עוצרות הנשימה ועוד.

האם זה חופש? טוב, אולי לא ממש. זה בהחלט לא בטן-גב במלון של חמישה כוכבים, שבו הארוחות המדוגמות מוגשות לכם שלוש פעמים ביום בלי שתצרכו אפילו לבקש. מדובר בסיורים שעורכת חברת "סולו איטליה", חמישה ימי גדושי שווקים, הרבה דגים שכולכם אוהבים, ולמי שמתעקש גם מאכלי ים שתפגשו בדרך, בשרים, ירקות ופירות טריים בצבעים עזים, פסטה וגבינות, וקינוחים איטלקיים מתקתקים וצבעוניים נימוחים בפה, פגישות עם שפים ועם בשלנים מקומיים שמדברים באיטלקית מתנגנת, אוויר ים ושמש של חופי הים התיכון - חוויה גדולה ובלתי נשכחת לכל מי שחלם להיות שף ליום אחד (וקיבל חמישה ימים תמימים לחוויה...).

"התבלין הכי טוב שאני ממליץ לכם להשתמש בו", מרביץ שאול בן-אדרת את תורתו בצוות מטיילי המבשלים, "הוא מצב רוח טוב. בלי זה שום תבשיל לא ייצא באמת טעים". הוא מוביל את קבוצת המבשלים שלו בנופי טבע פראיים, עוצר את החבורה מול נוף עוצר נשימה המשקיף אל החוף הזהוב, מדליק פתיליה והחברים מתחילים להכין ארוחה על האש המרצדת לנוכח הרוח הקלילה הנושבת. "ההבדל הגדול בין הטיולים שלנו לאחרים הוא שעבודת הבישול עצמה נעשית בטח, על מרפסת עם נוף עוצר נשימה, או על פסגת



ויווה איטליה:

