Pastaio, czyli uczta włoska w opolskim Dworku (wywiad)

Miasto
Biznes

18.08.2023 g. 08:00


Pastaio
DWOREK

Kochasz włoską kuchnię, domowe makarony wyrabiane ręcznie i podawane z pachnącymi ziołami? W takim razie powinieneś odwiedzić restaurację „Pastaio”, która od niedawna mieści się przy ulicy Klasztornej 1, a jej właścicielami są Adriana i Adam Czmiel.

– Przez 17 lat pracował Pan w Anglii i uczył kulinarnego fachu w londyńskich restauracjach. Jak to się stało, że postanowił Pan wrócić do Opola?

Adam Czmiel: – Decyzję o powrocie do mojego ukochanego rodzinnego miasta podjąłem wspólnie z żoną Adrianą. Zawsze marzyłem o stworzeniu swojej restauracji w Opolu i tak 17 września 2020 roku otworzyliśmy „Pastaio” przy ul. Ozimskiej, a po trzech tygodniach zostaliśmy zamknięci w związku z pandemią COVID. Nie mieliśmy czasu na promocję, gdyż remontowaliśmy lokal do ostatniej chwili i chcieliśmy jak najszybciej go otworzyć. Te trzy tygodnie wystarczyły jednak, aby opolanie pokochali moje makarony i dzięki temu udało nam się przetrwać trudny okres gotując dania na wynos.



– Dlaczego makarony? Czy nie kusi Pana, aby rozszerzyć swoje menu? Gdy myślimy o włoskiej restauracji to pierwsze, co przychodzi na myśl, to oczywiście pizza.

– Po przyjeździe do Anglii w 2004 roku rozpocząłem pracę na tak zwanym przysłowiowym zmywaku, lecz szybko okazało się, że mam dryg do gotowania. Poszedłem do szkoły gastronomicznej, a potem miałem szczęście pracować w najlepszych włoskich i hiszpańskich restauracjach w Londynie. W jednej z nich wyspecjalizowałem się w przygotowywaniu makaronów i kuchni włoskiej. Mogę powiedzieć, że stałem się specjalistą w ręcznym wyrabianiu makaronów. Uważam, że warto jest podawać dania przygotowywane z pasją, radością i miłością. Wydając tak ugotowane danie wiem, że będzie ono smakować naszym gościom i mam nadzieję, że dzięki temu docenią przede wszystkim wysoką jakość naszych makaronów oraz niepowtarzalny smak serwowanych potraw.

– Jakie więc dania czekają na gości wybierających się do państwa restauracji?

– W restauracji „Pastaio” najważniejsze są trzy rzeczy: ręczne przyrządzane makarony na miejscu, sezonowe dodatki oraz zmienne menu przygotowywane w oparciu o tradycyjne włoskie receptury. To sprawia, że nasza restauracja cieszy się popularnością w Opolu. Karta dań zmienia się w zależności od pór roku oraz sezonowych składników. Dzięki temu każda wizyta w „Pastaio” to zupełnie nowe doświadczenia kulinarne. W naszym menu są dania, które skuszą zarówno mięsożerców, jak i wegetarian. Posmakować można tortelloni z farszem z łopatki wieprzowej duszonej w białym winie czy bogate w smaki tagliatelle bolognese bianco. Teraz powróciliśmy do orzeźwiającego ravioli z delikatnym nadzieniem z ricotty i cytryną, które mamy nadzieję sprawdzi się w upalne dni. Mamy również nowe tonnarelli z bakłażanem i pachnącą latem sałatką z fasolką szparagową. W menu jesiennym pojawią się grzyby i dziczyzna. Moim priorytetem w przygotowaniu potraw jest wykorzystywanie tego co jest blisko wokół nas.


Pastaio
WOREK

– Zmieniła się lokalizacja restauracji i obecnie „Pastaio” znajduje się przy ul. Klasztornej. Czy jesteście zadowoleni z nowej lokalizacji?
– Okolica, w której obecnie znajduje się restauracja, to teren na którym się wychowałem. Kojarzy mi się z dziecięcymi i młodzieńczymi latami, kiedy to człowiek mógł żyć beztrosko. Chętnie się wraca do takich wspomnień. Kiedy okazało się, że jest możliwość wynajęcia lokalu w Dworku Artystycznym długo się z żoną nie zastanawialiśmy. Przenosząc się zyskaliśmy ogródek przed lokalem, to daje dodatkowe możliwości. Goście naszego lokalu mogą skryć się w cieniu drzew i miło spędzić czas. Natomiast we wnętrzu restauracji mogliśmy ustawić więcej stolików, a dzięki zaaranżowaniu mojej żony w wystrój sali, miejsce to stało się przyjazne i piękne. Mogę powiedzieć, że moja żona posiada wyobraźnię wizualną, a ja mam wyobraźnię smakową i jakoś razem nam się to zgrywa. Nasz lokal jest idealnym miejscem na spotkanie z przyjaciółmi, ukochaną osobą czy w gronie rodzinnym. Zapraszamy, przekonajcie się sami!

Rozmawiała: **Alicja Sajewicz**
Zdjęcia: **Ola Idzikowska** i **Mariusz Stachowiak**

Artykuł ukazał się w sierpniowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":
www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-sierpniowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
Opole i kropka
Pastaio
restauracja