# Włoska tradycja, która zadomowiła się w Opolu

Komunikaty
Miasto
Kultura
Biznes

20.01.2026 g. 14:30


Bottega
Italiana

**Przy Placu Piłsudskiego 11A, od kilku lat działa miejsce, które dla wielu mieszkańców stało się synonimem autentycznej kuchni włoskiej. Bottega Italiana to nie tylko restauracja serwująca pizzę rzymską i klasyczne dania z różnych regionów Italii, ale również delikatesy pełne produktów sprowadzanych bezpośrednio z Włoch. Za tym konceptem stoi Andrea Guza – Włoch, który od 12 lat mieszka w Polsce i postanowił podzielić się swoją kulinarną historią z Opolanami.**

Restauracja powstała cztery lata temu, w trudnym czasie pandemii. To właśnie wtedy, jak wspomina Andrea, narodził się pomysł połączenia lokalu gastronomicznego z włoskimi delikatesami. – Ze względu na covid powstał pomysł otwarcia również sklepu z włoskimi produktami – mówi właściciel. Dzięki temu Bottega Italiana od początku oferowała coś więcej niż tylko dania z karty: możliwość zabrania do domu prawdziwego smaku Italii.




Filozofia kuchni opiera się tu na jakości i autentyczności. – *Skosztujecie tu dań z tradycyjnej kuchni włoskiej, opartych o najwyższej jakości składniki, które sprowadzamy prosto z Włoch. Większość składników przywozimy osobiście, a pozostałe pozyskujemy od zaufanych, lokalnych dostawców* – wszystko przygotowywane jest na świeżo, z dbałością o każdy szczegół – podkreśla Andrea. Menu to podróż po różnych regionach Italii: od smaków znanych z rodzinnego stołu, po inspiracje z kulinarnych wypraw po całym kraju.

W karcie nie brakuje antipasti – klasycznych przystawek, które mają za zadanie rozbudzić apetyt i zachęcają do wspólnego ucztowania. Primi piatti – pierwsze danie

główne – to bogaty wybór makaronów przygotowywanych w autentycznym włoskim stylu, także w wersji bezglutenowej. Wśród nich możecie spróbować na przykład conchiglioni z Apulii – makaronowe muszle podane są z delikatnym beszamelem, pistacjowym pesto i solidną porcją chrupiących pistacji, uzupełnione chipsami z dojrzewającej szynki. Secondi piatti – drugie danie główne – bazują na mięsie, rybach i owocach morza, czerpiąc z tradycji różnych regionów Włoch. Całość uzupełniają aromatyczne sałatki oraz pizza alla romana.



Pizza rzymska w Bottega Italiana to osobny rozdział. Ciasto na naturalnym zakwasie, z dodatkiem oliwy extra virgin, dojrzewa minimum 24 godziny. Wysoki poziom

nawodnienia sprawia, że pozostaje wilgotne i sprężyste w środku, a chrupkość zawdzięcza podwójnemu pieczeniu. Jakość potwierdza certyfikat Associazione Pizza Romana, przyznawany miejscom, które pielęgnują pasję, tradycję i najwyższej jakości składniki. W certyfikacie podkreślono długą fermentację ciasta, wysoką hydratację oraz wypiek bezpośrednio na kamieniu szamotowym, co nadaje pizzy chrupiącą podstawę i miękki środek.




Integralną częścią Bottegi są delikatesy. Na półkach znajdziemy włoskie wina, słodycze oraz tradycyjne wędliny i sery. Wśród nich m.in. Provolone Affumicato – wędzony drewnem dębowym lub bukowym ser o delikatnej, orzechowej nucie, Pecorino Fiore Sardo z Sardynii czy Juncu Fanari – długo dojrzewający ser z

mieszanki mleka koziego i owczego.

Przez cztery lata działalności Bottega Italiana zdobyła uznanie mieszkańców Opola, a lokal z czasem powiększył się o nową przestrzeń. To jednak nie koniec rozwoju. Andrea Guza niedawno otworzył kolejny projekt – Bottega Fusion przy ul. Budowlanych 129/1. – *Staramy się, żeby to było miejsce inne niż wszystkie: z włoskimi korzeniami, ale odważne, fantazyjne i wykraczające daleko poza utarte ramy* – zapowiada. Za nowe, autorskie połączenia smaków odpowiada tam szef kuchni Karol Bartkowiak, który do Opola przyjechał z Poznania, wnosząc do konceptu świeże spojrzenie, doświadczenie i kulinarną odwagę. W nowym lokalu znajdziemy śniadania, obiady, lunche biznesowe, kolacje, wieczory przy drinku oraz catering – wszystko w zupełnie nowym wydaniu.

Bottega Italiana pozostaje jednak sercem tej historii: miejscem, w którym włoska tradycja spotyka się z opolską codziennością, a pasja do jedzenia przekłada się na smak, do którego chce się wracać.

**Małgorzata Bień**

**Zdjęcia: archiwum restauracji**

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
kuchnia wloska
restauracje