



# LA POLOKIA SI RACCONTA IN CUCINA

*Di Tania Turnaturi*

Gustosa e variopinta. Così è apparsa la gastronomia polacca nel corso della cooking class che ha coinvolto un gruppo di giornalisti guidati dallo **chef Sebastian Maliszewski, del ristorante Opasly Tom** di Varsavia. L'evento, promosso dall'**Ente Nazionale Polacco per il Turismo** presso Eataly Roma, ha fatto emergere l'anima e la modalità di racconto di un paese moderno e vivace che si esprime attraverso la cultura gastronomica

per condividere un'esperienza di tradizionale modernità, influenzata dalle numerose etnie che nei secoli la hanno abitata, patrimonio di saperi e sapori che oggi la rendono una meta davvero sorprendente. L'Ambasciatrice **della Repubblica di Polonia in Italia Anna Maria Anders** ha porto il proprio saluto e assaggiato i piatti realizzati dagli improvvisati cuochi, mostrando di apprezzarli e congratulandosi.

## Gli itinerari Gustosi

Erano inoltre presenti Agata Rybkiewicz e Anna Przuluska del **Warsaw Tourism Organisation** e **Warsaw Tourism Office**; Olga Kreglicka, figlia di Marcin Kręglicki e co-titolare dell'impresa di famiglia **Kregliccy Ristoranti e Catering**, un vero punto di riferimento per la gastronomia polacca. Le **Linee Aeree Polacche LOT** erano rappresentate dall'addetto stampa Krzysztof Moczulski, che ha ricordato come dallo scorso ottobre il collegamento diretto tra Roma Fiumicino e Varsavia Chopin è tornato ad essere operativo.

*"Ci fa molto piacere aver accolto a Roma lo chef Sebastian Maliszewski - ha sottolineato **Barbara Minczewska, Direttrice dell'Ente Nazionale Polacco per il Turismo in Italia** - perché in questa occasione abbiamo potuto far preparare e assaggiare ai presenti due piatti che rappresentano l'incredibile varietà di prodotti e ricette frutto non solo della nostra terra, ma rivisitazioni di tradizioni che si tramandano di generazione in generazione, dando vita ad una delle più alte esperienze culinarie".*

Incontriamo più da vicino il nostro mentore, che ci ha guidati in un'avventura memorabile, lo chef Sebastian Maliszewski. Prestigiosi ristoranti a tutte le latitudini e la cucina della National Geographic Cruise navigando attraverso i mari del Nord, costituiscono il retroterra dell'esperienza del nostro chef, a cui la nostalgia di casa suggeriva di riproporre i piatti del nonno, che hanno acceso la sua passione per l'arte culinaria, nei quali trasfondeva amore e passione mescolati ai sapori del territorio. Oggi Sebastian Maliszewski porta in tavola nostalgia e sentimento, reinterpretando la tradizione e invitando i commensali a uno scambio di impressioni sull'essenza della





cucina polacca, confrontandosi sul prodotto, la stagionalità e la provenienza locale. Dai mercati come Borough Market a Londra o la Boqueria a Barcellona, adesso si rifornisce consapevolmente al **Mercato Agricolo di Forteca** e **Hala Mirowska** di Varsavia, nell'ottica della vicinanza ai produttori.

Il ristorante **Opasly Tom** della famiglia **Kregliccy**, in Wierzbowa 9, è un'icona della ristorazione polacca. Il nome evoca la vecchia libreria dove era collocato il ristorante. Oggi, i fratelli **Agnieszka e Marcin Kregliccy** appassionati di buon cibo e viaggi, invitano i clienti nella sala lettura accanto al bar per sorseggiare un drink e sfogliare dei libri. Sulla scena culinaria di Varsavia dal 1989, hanno esordito proponendo i sapori più interessanti di ogni angolo di mondo. Dopo aver aperto alcuni ristoranti di cucina internazionale, i Kregliccy si sono dedicati alla cucina polacca rivisitata dall'estro dello chef, nei ristoranti **Opasly Tom e Arkady Kubickiego** al Castello Reale.

I fratelli Kregliccy sono autori di alcuni libri di ricette d'autore e Agnieszka tiene da anni una rubrica culinaria su Wysokie Obcasy ed è autrice di un libro di cucina per adolescenti.

Insieme hanno dato vita al **Mercato Agricolo di Forteca**, da cui provengono i prodotti locali inseriti nel loro menù, promuovendo un'agricoltura sostenibile.

Entusiasti e curiosi, i giornalisti hanno occupato

le postazioni davanti ai fornelli, attenendosi alle istruzioni dello chef il cui orientamento culinario si ispira all'attenzione al prodotto, stagionalità, km0, reinterpretazione moderna della cucina polacca di tradizione familiare. Affettando rape gialle e patate, pulendo anguilla affumicata e facendo ravioloni di pasta fresca, tutti prodotti giunti direttamente da Varsavia, hanno dato vita a un piatto allettante alla vista e godibile al palato: **crocchette di patate con anguilla affumicata, su purea di rapa gialla e sedano rapa, finocchi allo zafferano, caviale di storione Antonius** e i **pie-rogi** (i ravioli tipici della tradizione polacca) farciti di **anatra e funghi**. Dulcis in fundo, il **mazurek**, dolce della tradizione pasquale polacca con una base di brisè farcita con marmellata e cioccolato e decorata con frutta secca.

L'esperienza culinaria si rinnoverà con altre tappe nel viaggio attraverso la cucina polacca, coordinate da altri rinomati chef che guideranno gli ospiti attraverso un'esplorazione gastronomia unica. Saranno **Poznan e Cracovia** le prossime città (che insieme a Varsavia sono state inserite nel 2023 nella prestigiosa Guida Michelin) a offrire ulteriori occasioni per immergersi nella cultura e nella tradizione gastronomica polacca, esplorando le sue influenze e le innovazioni contemporanee.

[www.polonia.travel/it](http://www.polonia.travel/it)