

Ročno izdelane testenine z izvirnimi nadevi



»Barone lahko izdelata testenine različnih oblik in tudi z nadevi iz slovenskih sestavin, kot so na primer nanoški sir, goriški radič ali prekajena postrv,« pravi lastnik podjetja Gianfranco Burni.

Družinsko podjetje Barone iz Sežane se že več kot desetletje ukvarja s proizvodnjo izključno svežih testenin (z jajci in brez) ter krompirjevih svaljkov oziroma njokov. Dostavljajo jih gostincem po vsej Sloveniji, njoke vrhunske kakovosti ter rezance Barone pa je mogoče kupiti tudi v večjih trgovskih centrih (hranjeni so v hladilnikih).

V Restavraciji JB je podjetje Barone za vodje kuhinj izbranih ljubljanskih restavracij, gostiln in hotelov pripravilo prav posebno predstavitev svojih butičnih izdelkov, ki jih pripravljajo po naročilu. In sicer ročno iz-

delane polnjene testenine, zvite na različne načine in s paletto zanimivih naravnih nadevov. Piko na i jim je s prefinjenimi, izvirnimi omakami dodal chef Janez Bratovž.

Prva je bila v pokušino ponujena testenine oblike barca, nadevana z mešanico jurčkov, šampinjonov in skuto, ki ji je chef Janez dodal kanček reducirane telečje osnove, kuhane smetane in lističe sveže gobe. Drugi je bil raviolone (v obliki škofove kape) z zanimivim, prijetno nežnim nadevom iz nanoškega sira in hruške. Okus je zaokrožil manjši dodatek zmiksane kuhane hruške in zabela iz praženega masla in mleka v prahu. Sledila je z gorgonzolo in orehi polnjena testenina, zvita v obliko bonbona, zato nosi ime »caramella«. Tej pa tortellone z nadevom iz krompirja in prekajene postrvi (ribogojništva Goričan z Dolenjske), ki je z okusnostjo požel številne pohvale in na koncu zasedel prvo mesto. Kuharji udeleženci so namreč skrbno pokusili in ocenili teksturo testa in nadeve. Ker so bili nekateri nadevi predstavljeni prvič, je njihovim vtisom in mnenjem z zanimanjem prisluhnil Gianfranco Burni, lastnik podjetja Barone. Povedal je tudi, da so sveže testenine in nadevi popolnoma naravni, zato jih je potrebno hraniti v hladilniku in porabiti v sedmih dneh. Kuharji so bili navdušeni nad uporabo slovenskih sestavin za nadeve in možnosti naročila sezonskih nadevov (na primer s čemažem, šparglji, radičem, bučami, kostanjem, jurčki...). Barone lahko izdelata tudi testenine z nadevom, tipičnim za določeno gostinsko hišo. Eden zadnjih izzivov je bila izdelava ajdovih krapov...

Pokusili smo še testenine oblike sidney, nadevane s prekajeno mečarico in postržene z nežno morskomoako, kremo iz alg in botargo (nastrgane sušene ike). Ter kratke votle testenine pacchere, ki jih je v slovenski ponudbi le redko zaslediti, so pa tipične za italijansko Puglio. Že samo z dodatkom dobrega ekstra deviškega oljčnega olja so bile nadvse okusne. Jedi sta pospremila prosecco iz italijanske kleti Varaschin in malvazija iz hrvaške kleti Prelac, ki jih v Sloveniji zastopa in prodaja podjetje Barone.

📷 Urša Cvilak



Testenina v obliki čolnička, nadevana z mešanico jurčkov, šampinjonov in skute, chef Janez pa je dodal kanček reducirane telečje osnove, kuhane smetane in lističe sveže gobe.



Nad kakovostjo ročno polnjenih in zvityh testenin Barone ter njihovo vrhunsko predstavitevjo na krožniku so bili udeleženci degustacije iz vrst gostincev zelo zadovoljni. Nekateri jih bodo zagotovo uvrstili tudi v svojo ponudbo.



Ročno izdelana testenina oblike sidney z nadevom iz prekajene mečarice in z dodatkom morske omake, kreme iz alg in nastrganih sušenih iker.