

في غضون 60 ثانية فقط، يقدم لك الشيف الكويتي الماهر «عمرو» مذاقا شهيا لا يوصف من البيتزا الإيطالية الأصلية التي يصنعها بيديه الماهرتين ليختصر لك المسافات الشاسعة وينقلك بمطعمه الكائن في منطقة شرق إلى أجواء «نابولي» الإيطالية عاصمة البيتزا العالمية تلك الأكلة التراثية الشهيرة التي بدأت حكايتها العريقة في تلك المدينة الساحلية مع الملكة «مارغريتا دي سافويا» قبل نحو 200 سنة، ويروي لك تفاصيل هذه الحكاية المثيرة وكيف نجح في نقل هذا التراث بحذافيره إلى الكويت. عمرو الرفاعي، أحد أبناء «الديرة» البررة، تعلم فن صناعة البيتزا في مدينتي «روما» و«نابولي» على مدار 8 سنوات، ليصبح أمهر وأول خباز على مستوى الكويت، لم تمنعه ظروفه المادية الجيدة وعمله المميز في إحدى الشركات عن ممارسة هوايته، وجد في «العمل الحر» متنفسا لطموحاته الخبيثة في نفسه، لم ير في ارتداء ثوب الشيف نقصا من مروءة الكريم، بل يرى الاتكال على «الراتب الشهري» إخمادا لشعلة الشاب الذي يجب أن ينهض من سباته ويسهم في تحسين وضعه المعيشي. ولعلك تذهل كما ذهله رواد المطعم من رجال أعمال وغيرهم عندما يرون الشاب الكويتي الطموح - الذي جاب إيطاليا وروما لينقل إلى الكويت هذه التجربة الثرية اللذيذة المذاق - «يطمطم» عجينة البيتزا بيديه ويزينها بالمكونات الأصلية، وتستمتع بعد ذلك بعشاء تراثي فاخر في أجواء رحلة «مذاقية شهية» إلى نابولي الإيطالية، وتصبح بعد هذه التجربة «شغوفا» بالعودة إلى المطعم كلما اقتربت سيارتك من موقعه.

حوار: محمد راتب

الشيف عمرو الرفاعي لـ «الأنباء»: البيتزا الإيطالية حكاية عريقة لأكلة تراثية



الشيف عمرو يفتن في صناعة البيتزا الإيطالية على أصولها

الجميلة إلى جميع أنحاء العالم من خلال الحرب العالمية، فوصلت إلى أميركا وأجزاء أوروبا، ومن ثم تعتبر البيتزا هناك مصدر فخر لمدينة نابولي بشكل خاص، ولإيطاليا بشكل عام. كما تفتخر «نابولي» بلقب «المحظوظة» لأن مطاعمها تمتاز بالجودة منذ قديم الزمان وتناسب كافة الأذواق فيشعر روادها بالسعادة والهناء والتلذذ بالنكهة الشهية، علما أن هناك عشرات من أنواع البيتزا المتكررة في نابولي التي لا تعرفها المناطق والأقاليم الأخرى في إيطاليا.

أجواء من البساطة

اختياركم لموقع المطعم هل له دلالة معينة؟
● من الضروري أن نعلم بأن هذا المكان يشكل بداية انطلاقنا، فقد اخترنا هذا المكان بهدف تقديم البيتزا في أجواء قريبة من أجواء مطاعم نابولي التي تتميز بالبساطة، وفي نفس الوقت المحافظة على الطعم التراثي والأصلي للبيتزا الشهيرة في نابولي. فنحن في البداية لم نطمح في افتتاح المطعم ضمن المجمعات التجارية الراقية، لأنها كانت مجرد هواية لثري من خلالها انعكس هذه التجربة على أهل الكويت.

ما أهم أصناف البيتزا الإيطالية التي تقدمونها؟
● البيتزا الكلاسيكية في نابولي هي الأكثر رغبة وشهية من قبل هواة البيتزا، وهي نوعان الأول يسمى «مارينارا» وتشمل مكوناتها الإضافية كلا من صلصة الطماطم مع الثوم والزعر الجاف وزيت الزيتون الخالص من غير الجبن، أما «المارغريتا» فتحتوي على الجبن الإيطالي الأصلي

يتيم من خلاله تحضير نحو 500 طبق من البيتزا يوميا، وقد ساعدني هذا في التعرف على جميع مراحل صناعة هذه الأكلة التراثية الشهيرة ويطرق متنوعة، فما يخفي علينا هو أن صناعة البيتزا ليست سوى مجرد وضع بعض المكونات على العجينة وإدخالها إلى الفرن، إلا أن ما رأيته في ذلك المهرجان كان شيئا يفوق الخيال وعلى غير ما كنت أتوقع، وبفضل الله ساعدني هذا المهرجان في احتراف صناعة البيتزا وإتقانها من الألف إلى الياء بدءا من تجهيز العجينة ومرورا بوضع المكونات وانتهاء بطهي البيتزا.

وعندما رجعت إلى الكويت بدأت أتدرب على صناعة البيتزا بنفسي باستخدام فرن إيطالي ومكونات أصلية مستوردة وخضراوات طازجة، إلى أن تم الوصول إلى نسخة طبق الأصل بنسبة 100٪ عن البيتزا الإيطالية التي تصنع في مغلقتها بمدينة نابولي.

ولكن ما الذي تعنيه مدينة «نابولي» تحديدا من بين المدن الإيطالية؟

● من المعروف أن مدينة نابولي تعتبر عاصمة البيتزا العالمية وليس الإيطالية فقط، بل إن هذه المدينة تعتبر رمزا تراثيا لهذه الأكلة المتكررة التي يعود تاريخها إلى ما قبل نحو 200 سنة، ففي عام 1889 تم تقديم طبق من البيتزا الشهية المصنوعة من الجبن وصلصة الطماطم والمزينة بأوراق الريحان إلى الملكة الإيطالية «مارغريتا دي سافويا»، ولأجل هذا سميت بيتزا «مارغريتا» بهذا الاسم، ثم تعرف إلى إيطاليا للمشاركة في أضخم مهرجان لصناعة البيتزا، والذي وانتقلت من هذه المدينة الساحلية

في تلك البلاد الجميلة، فعدت سنة 2007 إلى نابولي ترافقتي الـ «كاميرا الفوتوغرافية» خلال جولة على مطاعم البيتزا الشهيرة لأجد ضالتي المنشودة والأسرار التي مازالت خافية عني.

وخلال هذه الجولة بادر أصحاب المطاعم الشهيرة بمساعدتي للوصول إلى الطريقة المثالية في صناعة البيتزا الإيطالية، إلى أن تعرفت على أحدهم فعرض علي أن أعمل في مطعمه لمدة شهر كامل لأم بجميع مراحل صنع البيتزا وأدرك الطريقة بحذافيرها دون أن يفوتني شيء. ثم عدت إلى الكويت وجريت الأمر ثانية لكن الطعم لم يكن يقنعني بأن ما صنعته هي نفسها البيتزا التي تطهى في أفران نابولي. ومع ذلك لم أعرف الياس، فسافرت إلى إيطاليا وتعرفت على أحد أصحاب المطاعم في مدينة روما و عملت لديه شهرا كاملا أيضا هداني الله من خلاله إلى أن السر يكمن في العجينة وفي الفرن الذي تطهى فيه البيتزا، إضافة إلى المكونات من الجبن والطماطم والصلصة وزيت الزيتون وغيرها، ومن ثم قمت بتوريد فرن أصلي مخصص لصناعة البيتزا من مدينة نابولي إلى الكويت.

مهرجان البيتزا

هل كانت هذه المحاولات كافية للوصول بمنتهج الشهي هذا إلى مستوى طموحك؟
● لا شك أن ما وصلت إليه كان كافيا، ولكن إتقان العمل ونقل نسخة أصلية عن البيتزا الإيطالية تتطلب مني أكثر من ذلك، ففي صيف عام 2008 سافرت إلى إيطاليا للمشاركة في أضخم مهرجان لصناعة البيتزا، والذي

الجبن المصنعة من حليب الجاموسة الطازج والطحين الخاص والمكونات الأخرى وفرن «الجمر» مستوردة بالكامل من «نابولي» الإيطالية



البيتزا الكلاسيكو لها نوعان لا ثالث لهما «مارغريتا» و«مارينارا» وكثرة الإضافات تخرج البيتزا عن المذاق «الرائع» للعجينة والمكونات الأصلية

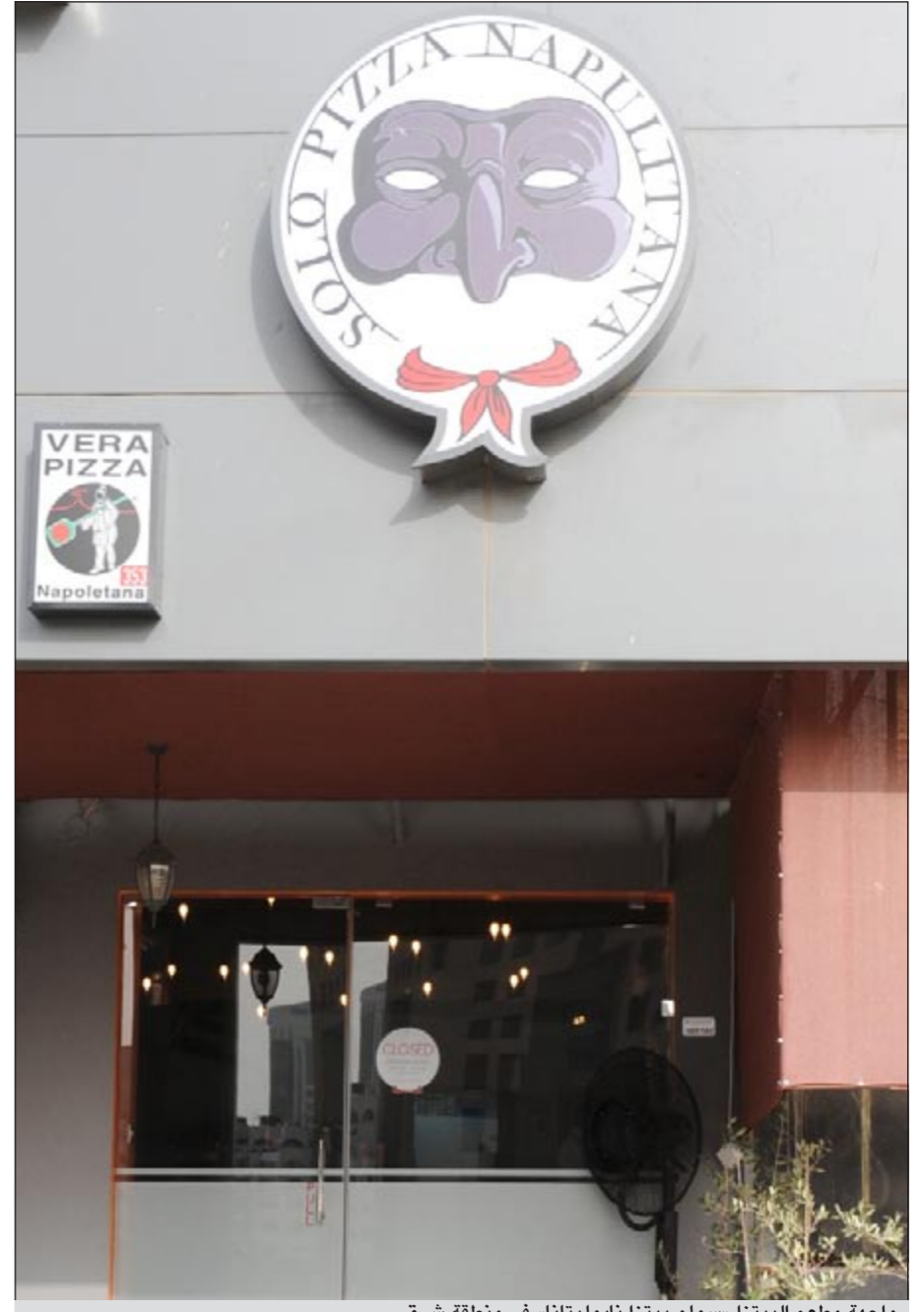
في البداية، حدثنا عن فكرة إنشاء مطعم لتحضير البيتزا الإيطالية في الكويت؟

● صناعة البيتزا تشكل هواية ممتعة بالنسبة لي، وقد بدأت هذه الهواية بفكرة راودتني قبل نحو 11 سنة من اليوم، عندما كنت مرتحلا صيف سنة 2000 في إيطاليا بقصد الاستجمام والسياحة لا أكثر، ومن خلال استكشافي لأنواع الطعام التي تقدم في مطاعم إيطاليا تعرفت في مدينة نابولي إلى البيتزا الإيطالية والتي كان مذاقها شيئا آخر لم نعهده في البيتزا التقليدية التي ناكلها في بلادنا، وبدأت الفكرة حينئذ تراودني في نقل هذا المذاق المميز من نابولي إلى الكويت، ومررت هذه الفكرة عبر مراحل اتسمت بالفشل في بدايتها لكن بفضل الله تعالي تابرت وأصبحت عازما على الاستمرار إلى أن رأى حلمي النور واتقنت صناعة البيتزا الإيطالية الشهيرة بنسبة 100٪ كما هي تماما في مغلقتها الأصلية.

من حلم إلى حقيقة

ما مراحل تحول هذه الفكرة إلى حقيقة لثري النور في مطعمك الجميل هذا؟

● الحقيقة أن نقل تراث البيتزا الأصلية إلى الكويت استدعى مني القيام بعدة رحلات إلى إيطاليا أتدرب من خلالها على يد أمهر صناع البيتزا وعلى أثر هذه الزيارات المتكررة أنشأت في سنة 2004 أول فرن في منزل والدي، وبدأت التجربة بنفسني دون تدخل أحد، لكن النتيجة لم تكن هي المطلوبة عينها، فالبيتزا التي خرجت من الفرن المتواضع لم تكن على المستوى الذي عرفته



واجهة مطعم البيتزا «سولو بيتزا نابوليتانا» في منطقة شرق



الشيف عمرو مع جوليو أندرياني مديرة الأول على العالم في صناعة البيتزا



الفرن الإيطالي الأصلي المستورد من «نابولي» يوقد بحطب خاص من بعض الأشجار



الشيف عمرو يتوسط شقيقه أحمد وعبدالرحمن وابن عمته خالد التركي والصديق عبدالله الزين والزميل محمد راتب

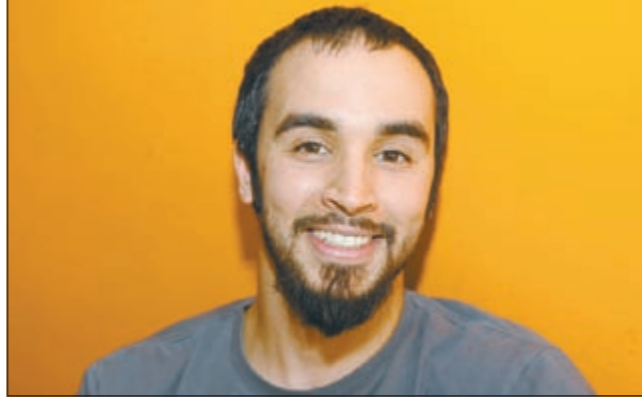


إحدى الأدوات الأثرية التي تساعد الجمر على الاشتعال



البيتزا داخل الفرن

راهننت على تحقيق طموحي
ونجحت على مدار 8 سنوات
بإصراري وعزيمتي ومساندة
أهلي في نقل البيتزا من مقلها
بإيطاليا إلى الكويت



مطعمنا هو الوحيد على مستوى
الكويت الذي يحوز الشهادة
العالمية للجودة الفائقة في
صناعة البيتزا من منظمة البيتزا
الإيطالية بمدينة نابولي

لها أصولها في طريقة العجن والخبز واختيار المكونات ونوعية الفرن



الشيف عمرو الرفاعي مع مديرة أحد أصحاب المطاعم الإيطالية في روما (أنور الكندري)



فطيرة البيتزا في طريقها للفرن



الشيف عمرو الرفاعي مع شقيقه أحمد الرفاعي في شرح عملي لصناعة البيتزا الكلاسيكية الشهيرة

«مارغريتا»..

حكاية عريقة لتراث يمتد إلى أكثر من 200 سنة يحكى أن بائعا جولا كان يبيع في شوارع أحياء مدينة نابولي الإيطالية الفقيرة نوعا خاصا من الخبز الممدود والمزخرف بصورة جميلة، وكان الفقراء يتهافتون على شراء هذا الخبز، ومع مرور الأيام وإقبال الناس على هذا البائع، أخذ يتفنن في إعداد هذا الخبز ليضيف إليه شيئا من المكونات الأخرى. ويقال أن الملكة «مارغريتا دي سافويا» وزوجها كانا في جولة لتفقد أحوال الرعية عندما شاهدت أولئك الفقراء يذبحون على ذلك البائع ويأكلون من ذلك الخبز الذي كانوا يسمونه «بيتزا»، فأعجبتها طعمه وشكله وداومت على أكله، وأصبحت تخرج

ففي إيطاليا كلها، لا تقدم البيتزا إلا طازجة بعد خروجها من الفرن مباشرة، لذا، فإن توصيل هذه الأكلة الشهية إلى المنزل سيضيع الطعم الأصلي والحقيقي للبيتزا، وما نريد إيصاله للجميع هو أننا لسنا مجرد مطعم وإنما لنشر ثقافة البيتزا الأصلية في المجتمع الكويتي.

أما أوقات العمل في المطعم فتبدأ من الساعة 6 مساء وحتى 11 ليلا من السبت إلى الخميس، والجمعة عطلة أسبوعية، وقد تتسع عن سبب قصر فترة العمل، والجواب هو أنني ملتزم بالعمل في شركة خاصة وأعود إلى منزلي لاستراحة بسيطة ومن ثم أذهب إلى المطعم لأمراس هوايتي، ومن الممكن في وقت لاحق أن نوسع دائرة الدوام ونعمل على شيفات لتقدم البيتزا خلال فترة الغداء.

معين تستطيع أكلها كاملة دون أن تشعر بالتخمة، كما أن طريقة تحضيرها تستلزم استخدام مكونات طازجة 100٪. وماذا عن مكونات البيتزا الأخرى وإضافاتها وأية خبزها؟

● نحن نقوم بشكل أسبوعي باستيراد الطحين ومكونات العجينة من نابولي في إيطاليا وكذلك الجبن الذي لا تتعدى صلاحيته أسبوعين، فالجبن الذي يباع في الجمعيات لا يصلح، حيث أنه يحترق بحرارة الفرن، لذا، لا بد أن يكون طازجا ومصنوعا من حليب البقر أو الجاموسة، ونحن نقوم باستيراد هذه المواد بشكل أسبوعي.

أما الفرن الذي استوردناه من «إيطاليا» فإنه يعمل على أحطاب الشجر الطبيعي، وهو مجهز بطريقة سريعة جدا، بحيث لا يمكن إبقاء البيتزا فيه لأكثر من 60 ثانية، وإلا احترقت.

وصلصة الطماطم والريحان وزيت الزيتون الخالص، ورغم أن هناك أنواعا أخرى، إلا أننا نقدم شيئا فشيئا ليعرف الناس على مذاق البيتزا الأصلية، وإضافة إلى ذلك فإننا نقدم القهوة وبعض أصناف الحلوى الإيطالية.

مكونات أصلية

ما الذي يميزكم عن مطاعم صناعة البيتزا في الكويت؟ وما سر نجاح البيتزا الإيطالية؟

● «سولو بيتزا نابوليتانا» يعتبر أول مطعم في الكويت يحصل على شهادة الجودة الفائقة في صناعة البيتزا من منظمة صناعة البيتزا الإيطالية التي تتخذ من نابولي مقرا لها، وهي منظمة غير ربحية أنشئت للحفاظ على تراث البيتزا الأصلية وفقا لمواصفات وضوابط وشروط معينة، ونشر هذا التراث حول العالم، وبالتالي، فإن أي مطعم ملتزم بالشروط والمواصفات يضمن إلى هذه المنظمة ورقمنا التسلسلي على مستوى العالم هو 353.



صورة للمطعم من الداخل

هل لديكم خطة توسعية؟

● الحقيقة أنه وبعد استحسان الناس للطعم الفريد للبيتزا الإيطالية على مستوى الكويت، أصبحنا نفكر بعد 6 أشهر من الآن في توسعة نطاق هذا العمل الفتي، وذلك بعد أن نثبت أقدامنا ونتمكن من تحقيق سمعة طيبة للمطعم بأن الله تعالى.

ثقافة البيتزا

لماذا أنتم ضد خدمة توصيل الطلبات الخارجية؟ وماذا عن أوقات العمل؟

● السبب هو أن خدمة التوصيل تناقض الفكرة التي أنشأت المطعم على أساسها، وهي تقديم البيتزا الإيطالية الشهية على أصولها.

هل تستخدمون اللحوم؟

● نحن لا نستخدم للحوم عادة إلا في صنفين خاصين، ليسا أساسيين مثل «مارينارا» و«مارغريتا» ومع ذلك نقوم بتحضير أصناف مثل «بابروني» وبيتزا الجبن المدخن مع المشروم، علما أن البعض يتساءل: لماذا لا نضع مزيدا من المكونات التي تضعها بقية مطاعم البيتزا في الكويت؟ ونحن نجيبهم عن هذا بأن زيادة المكونات تؤدي إلى ضياع الطعم الأصلي للمصنوع والجبن والعجينة المميزة.

طاقم كويتي

وماذا عن أسعار البيتزا في مطعم «سولو بيتزا نابوليتانا»؟

● اعتقد أن المفترض أن تكون

وإضافة إلى ذلك، فإن مطعمنا هو أول مطعم يقدم البيتزا الإيطالية والتي تشتهر بكونها خفيفة على البطن ومكوناتها المركزة وعجنتها الخاصة جدا، في حين أن البيتزا الأمريكية معروفة بمكوناتها الكثيرة وثقلها على البطن.

وأؤكد لك أن السر يكمن في العجينة وفي نوع الطحين الناعم جدا من درجة «00» فنحن نقوم بتخميره طبيعيا، وليس كما تفعل بعض مطاعم البيتزا بملء العجينة بالخميرة، مما يولد شعورا بالثقل وبأن البطن ممتلئ بصخرة كبيرة، فالبيتزا الإيطالية التي تصنعها من عجينة له سر



الشيف عمرو الرفاعي يتناول مع الزميل محمد راتب فطيرتين شهيتين من البيتزا الأصلية



الشهادة العالمية للجودة الفائقة في صناعة البيتزا حصل عليها الشيف عمرو من منظمة صناعة البيتزا الإيطالية



الشيف «عمرو» يروي للزميل محمد راتب الحكاية العريقة لأكلة البيتزا التراثية العالمية