



«الفريديو غاليري» الفرع الأول في الشرق الأوسط في الكويت

ماريو الفريديو: إليكم قصة الـ «فيتوتشيني» الإيطالية..

# ملوؤها حب وشهرة



ماريو الفريديو خلال تحضير طبق الـ «فيتوتشيني» الأصلي



إيفيت ماكوي تخوض تجربة تذوق «الفيتوتشيني» بشوكة من ذهب



ماريو الفريديو (أحمد علي)

رندى مرعي

«الفريديو فيتوتشيني» طبق من المعكرونة الإيطالية يحظى بإعجاب كل من تذوقه كبارا كانوا أو صغارا إذ يتصدر هذا الطبق قائمة طعام معظم المطاعم الإيطالية كانت أم عربية، فداوما طبق المعكرونة هذا يحجز لنفسه مكانا ضمن الأطباق المفضلة. ويتخذ هذا الطبق أشكالا عديدة من حيث المكونات إلا أن «جبنه البارميزان» هي المكون الأبرز الذي يحافظ على أصالة هذا الطبق مهما اختلفت مكوناته، وكذلك لأن الـ «فيتوتشيني» المتعارف عليها اليوم هي عبارة عن معكرونة وصلصة الكريمة الطازجة وجبنه البارميزان، إضافة إلى الدجاج أو الروبيان وذلك يختلف باختلاف الأنواع.

إلا أن هذه المكونات لا تمت للطبق الأصلي بصلصة إلا من حيث جبنه البارميزان التي تعتبر هي الأساس في هذا الطبق، فلتطبق الـ «الفريديو فيتوتشيني» قصة حب ونجاح حدثنا عنها مؤسس مطعم «الفريديو غاليري» في الكويت ماريو الفريديو الذي قال إن قصة هذا الطبق بدأت عام 1907 حين قام جده بإعداد طبق المعكرونة هذا لزوجته الحامل، ولم يكن يضع فيه إلا الزبدة الطازجة وجبنه البارميزان فوق معكرونة الفيتوتشيني الرفيعة ويقوم بتوزيع هذه المكونات بطريقة متساوية ويتكلم يسمح لها بالاختلاط بشكل يترك انطباعا لا ينسى من حيث الطعم والمذاق.

ويروي الفريديو قصة النجاح هذه التي بدأت من طبق «باسستا» متواضع في مطعم صغير صنع لنفسه هوية إيطالية قام بعدها بتوزيع أطباق الباستا هذه ومن ثم إضافة بعض أنواع الطعام إلى الـ «الفريديو فيتوتشيني» الذي يعني له الكثير من الحب والنجاح.

وهكذا كان إذ إن شهرة هذا الطبق وصلت إلى هولويود من خلال ماريو بيكفورد وديغلاس فيربانكس اللذين كانا يقضيا شهر عسلهما في إيطاليا وحينها تذوقا الـ «فيتوتشيني» الخاصة بالفريديو، وقد حاز هذا الطبق إعجابهما ما دفع بهما إلى تخليد هذه الذكرى من خلال إهداء الفريديو ملصقة وشوكة من الذهب محفور عليهما اسمهما ونقلها بدورهما هذا المذاق إلى هولويود ليبدأ بعدها هذا الطبق بالانتشار عالميا.

الفرع الأول عربياً في الكويت

ويقول الفريديو لـ «الأنباء» أنه وبعد افتتاح فروع لمطاعم «الفريديو غاليري» حول العالم قام بافتتاح الفرع الأول في الشرق الأوسط منذ حوالي العام في مجمع الأقدوز في المرحلة الثالثة في الـ «سوكو» لنقل التجربة الإيطالية الأصلية والفريدة إلى الكويت، حيث يترك الناس ويفضل كثرة أسفارهم وتنوع الثقافات لديهم أهمية هذه التجربة وتستطيع تمييز النوعية لتكون الحكم العدل على ما يقدمه هذا المطعم.

ويتابع الفريديو أن ما يميز «الفريديو غاليري» هو الروح الإيطالية التي تجدها في كل تفاصيل المطعم إلى جانب الحرص على استخدام المكونات الإيطالية الطازجة المستخدمة في إعداد الطعام على يد طاه إيطالي من أفضل الطهاة والذي يحرص بدوره على إضفاء الطعم الإيطالي الأصلي على هذه الأطباق.

وبالعودة إلى طبق الـ «الفريديو

ماكوي: «الفريديو غاليري» الكويت انعكاس للهوية الإيطالية دون منافس

برامج متنوعة ذات طابع إيطالي على جدول «الفريديو غاليري» لتجربة لا تنسى

من يتذوق الطعم الأصلي للفيتوتشيني لن يرغب في إضافة أي مكون آخر لها



تذكري من ذهب



إيفيت ماكوي وماريو الفريديو يتوسطان عددا من فريق عمل المطعم



إيفيت ماكوي متحمدة للزميلة رندى مرعي

للدول التي تزورها وعليه تؤمن بان الطعام واحد من أهم أوجه الانعكاس الحضاري والثقافي لأي بلد وحتما وجود مطاعم عالمية في دول متعددة يعزز هذا النوع من السياحات والتبادل الثقافي فيما بينها. وأكدت أنه من الضروري والمهم أن يحافظ أي مطعم على الإرث الثقافي الذي يحمله معه أينما حل، وهذا ما يفعله «الفريديو غاليري» الذي يحاول من خلال قائمة طعامه وحفاظه على طبق الـ «فيتوتشيني» الأصلي وتعريف الناس عليه، إلى جانب الديكور الذي يعتمده في المطعم والذي له دوره أيضا في عكس الأجواء الإيطالية، ومن خلال صور المشاهير التي يحمل كل منها قصة معينة. أما عن زيارتها إلى الكويت، فقصتها إيفيت بالتجربة الفريدة، مؤكدة أنها ستعود في وقت لاحق، معربة عن سعادتها في أن يكون «الفريديو غاليري» السبب الرئيسي لهذه الزيارة فهو مطعم يحمل تاريخ أشهي وأشهر الأطباق الإيطالية الذي لفت العالم ليحط في الأقدوز، معتبرة أن ترويض هوية ما بطعام محدد هو تحدٍ بحد ذاته، وهذا ما قام به طبق الـ «فيتوتشيني» الذي حمل الهوية الإيطالية معه حول العالم ليأتي ويحدها قد سبقته إلى الدول العربية، لذا كان لابد من تاصيل هذه الهوية وتعريف الناس على الطعم الأصلي لها.

يجرب مشروب «الفريديو كوكتيل» والذي يتضمن مكونات ترسم بالعلم الإيطالي بألوانه الفلانة الأخضر والأبيض والأحمر، كما أن هناك عصيرا سمي باسم «ماري بيكفورد»، وفاء للممثلة الأمريكية ماري بيكفورد والتي كان لها دور كبير في نقل تجربتها الإيطالية مع طبق الـ «فيتوتشيني» إلى هولويود. وعن التناقضية في سوق الطعام في الكويت يرى الفريديو أن السوق واسع ويضم العديد من الأسماء العالمية في مجال الطعام والمطاعم غير أن معظم هذه المطاعم تغير بقائمة الطعام الخاصة بها بما يتناسب مع الدولة التي تتواجد فيها وذلك لتتماشى مع الذوق العام لزيائنها، ويقول إنه لذلك حرص على أن يحافظ «الفريديو غاليري» على هويته الإيطالية ولا يصير من القليل من الإضافات التي لا تغير من هذه الهوية إيمانا منه بأن الطعام أيضا معبرا سياحيا له دوره في نشر ثقافة البلد التي ينحدر منها.

وتابع الفريديو أن «الفريديو غاليري» يتميز بأنه يقدم سهرات إيطالية متنوعة فقد تكون سهرات موسيقية إيطالية أو عروض أزياء لأسماء مشهورة في مجال الملابس النسائية والرجالية إلى جانب دعوة عدد من المشاهير لزيارة المطعم.

الاحتفال بالعام الأول بمشراكة المشاهير

وفي هذا الإطار واحتفالا بمرور عام على افتتاح المطعم في الكويت دعا «الفريديو غاليري» الممثلة العالمية إيفيت ماكوي لزيارة فرعه في الكويت، حيث قالت إن هذه هي زيارتها الأولى للبلد عربي وقد كانت محطتها في الكويت وذلك لمشاركة «الفريديو غاليري» احتفاله بمرور عام على افتتاحه في الكويت و108 سنوات على تأسيس المطعم.

وقالت إيفيت إنها ممن يحبون التعرف على الثقافات المختلفة

فيقول الفريديو أن هذا الطبق بالسدات يتم إعداده أمام الزبون مباشرة وذلك ليتعرف على المكونات الأصلية لهذا الطبق والطريقة التقليدية لإعداده من دون إضافة أي مكونات فقط الاكتفاء بجبنه البارميزان والزبدة الطازجة ولتكون فرصة لهم ليتعرفوا على تاريخ هذا الطبق.

وعما إذا كان يأخذ المطعم بعين الاعتبار مراعاة اختلاف الأنواع في تناول هذا الطبق وما أدخل الناس عليه من مكونات، أكد الفريديو أن طبق الـ «الفيتوتشيني» يعد فقط بالطريقة التقليدية إلا أنه ومراعاة لطلب الزبائن فإنه قد يقدم إلى جانب الطبق المكونات التي قد تفضلها الزبون كالكريمة مثلا أو إضافة الدجاج والروبيان ولكن على ألا تكون في الطبق الرئيسي بل كإضافة له، ولكن، يتابع الفريديو أن من يتذوق الطعم الأصلي للفيتوتشيني لن يرغب في إضافة أي مكون آخر لها.

نكهة البيتزا الأصلية في المتناول

وإلى جانب طبق الـ «فيتوتشيني» يشتهر المطعم أيضا بتقديم الطعم التقليدي للبيتزا الأصلية فالتجربة الإيطالية لا يمكن أن تكتمل من دون البيتزا الغنية بالمكونات الطبيعية والطازجة، مشجيرا إلى أن الطلب في الكويت يكثر على العجينة الرفيعة أكثر منها على العجينة العادية أو السمكة. وقال الفريديو أنه إلى جانب هذين الطبقين تحتوي قائمة الطعام على مجموعة كبيرة من الخيارات الإيطالية المتنوعة والتي تتضمن قائمة المقبلات والسلطات إلى جانب الأطباق الرئيسية والتي تمتاز بالطعم الإيطالي الفريد، هذا إضافة إلى قائمة الحلويات والعصائر وهنا لا بد من الإشارة إلى أن من يزور «الفريديو غاليري» حتما يجب أن



بيتزا إيطالية بمكونات طازجة

تجربة هادئة في «السوكو» يمتاز موقع «الفريديو غاليري» في الأقدوز بأنه لا يبعد كثيرا عن منطقة المطاعم في المرحلة الثالثة بل يتخذ لنفسه مكانا هادئا عند مدخل «السوكو» كي يستطيع زواره الاستمتاع بالأطباق الإيطالية معبدا عن ضجة المجمع، ما يتيح لهم أيضا أن يحظوا بفرصة لتناول الطعام واستساء القهوة بأجواء تمكنهم من الاسترخاء وتبادل الأحاديث فيما بينهم ولن يرغب أن تكون هذه الجلسة جلسة عمل حتما يمكنه الحصول على هذه الفرصة بفضل الجو الهادئ الذي يطغى على المكان.

فروع جديدة خلال سنتين

يستعد «الفريديو غاليري» لافتتاح المطعم بطلته الجديدة والنهائية مع بداية شهر نوفمبر القادم وذلك بعدما قام مؤسس المطعم وفريق العمل فيه خلال العام المنصرم على دراسة احتياجات السوق والعمل على أن تكون قائمة الطعام شاملة لتتنقل التجربة الإيطالية كما يجب بما يرضي جميع الأنواع، كما خضع خلال هذه الفترة فريق العمل المؤلف من 24 عاملا لدورات تدريبية مكثفة، كما يتم العمل الآن على افتتاح فروع جديدة للمطعم خلال السنتين القادمتين وسيكون أحدها في مدينة الخيران.