



Tartarpihvin kaksi muunnelmaa

Torinon alueen karjankasvattajien yhdistyksessä todella tiedetään, mitä lounasaikaan taloon tuleville vieraille tarjotaan. Lounasmenun itsestään selvä kivijalka on paikallinen nauta.

Jo alkuruokalautasella nautanlihaa on varovasti arvioituna 300 grammaa: miehen nyrkin kokoisen tartarpihvin vieruskaverina on kasa ohuita viipaleita vitello tonnatoa kylmän majoneesikastikkeen kera.

”Liha on hienonnettu veitsellä, ei myllyllä”, kertoo yhdistyksen toiminnanjohtaja, **Dottore Marelle** ylpeänä. Vasikka on piemontese-rotua, totta kai, ollaanhan Piemonten sydänalueella Pohjois-Italiassa.

Liha on maustettu sinapilla ja sitruunalla sekä suolalla ja pippurilla. Oliiviöljyä on käytetty tuhti loraus. Makuyhdistelmä on vieno ja pirteä, ja herkku solahtaa vaivatta alas. Niin myös vitello tonnato, johon käytetään kuuden kuukauden ikäisenä teurastettua vasikkaa. Keittämällä kypsennetty paisti leikataan kylmänä viipaleiksi ja höyrytetään hyvin, hyvin öljyisellä majoneesi-tonnikalakastikkeella. Mainio maku, mutta kokonaisuus on kieltämättä hiukan raskas.



Italialainen alkuruokaklassikko sisältää maukasta nautanlihaa kahdella tavalla. Torinon alueen karjankasvattajien yhdistyksen lounaalla annos oli runsas ja esillepano mutkaton.



Näin se tehdään ravintola La rosa dei vinissä: annoksessa on lihaa noin kolmannes vähemmän, tryffelisiä antaa tartarpihville ylellisen sävöksen ja basilika tuo raikkautta ja väriä.

Lido Baggiani hallitsee nautanlihan valmistuksen. Mieluiten hän käyttää piemontese-lihaa, jota kasvatetaan jalostusyhdistyksen kuuluvilla lähes tuhannella emotilalla.

Talon kokki työntää ruokasaliin pyörällisen tarjoiluvaunun ja kauhoo väliruoaksi kattilastaan lihatäytteisiä ravioleja höyryävässä bo-lognaisekastikkeessa. Yhdistyksen naisvirkailijat ovat vaihtaneet roolia ja kiidättävät hymyillen lautasia pöytään.

Jo yksi tällainen annos riittäisi taltuttamaan isonkin nälän, tuumin, mutta mausteet ovat juuri kohdallaan niin kastikkeessa kuin pastan täytteessäkin. Saan syötyä lautaseni melkein tyhjäksi.

Pääruokaan päästäessä nälkäisinkin suomalainen olisi jo valmis kellahtamaan päivänokosille, mutta nyt on annettava kunniaa vielä yhdelle liharuokalajille. Lautasille on annosteltu nuukailematta nautanpaistia sekä paistettuja kesäkurpitsaviipaleita. Joudun jättämään osan syömättä, vaikka yksinkertainen yhdistelmä on tyylikäs ja liha juuri sopivan kypsää.

”Kokkimme **Lido Baggiani** on armoitettu lihan ja juuston taitaja. Mutta kasviksista hän ei paljoa ymmärrä”, kehuu johtaja Marelle, ja kokki ottaa kiitokset vastaan hymyillen.

Seuraavana iltana saan eteeni saman klassisen alkuruoan Serralunga d’Alban kylässä Barolo-viinialueella. La rosa dei vini -ravintolan versio ruokalajista on tyylikäs, kuin toisesta maailmasta verrattuna karjamiesten runsaaseen ja suoraviivaisen höveliin annokseen.

Raakaa, hienonnettua nautanlihaa on kaksi ruokalusikalla annosteltua nökköistä, joiden päälle on höylätty lastuja aidosta tryffelistä. Väriä tuo tuore basilika. Vasikanpaistiviipaleet on kypsennetty kauniisti roseeksi. Kahta ohutta lihasiivua saattelee maltillinen määrä herkullista tonnikalakastiketta.

Tämän taivaallisen herkun syötyään jää odottamaan keittiön seuraavia taidonnäytteitä. Ja niitä tulee, sillä näköalaravintolan ateriakokonaisuus on pitkä.

Teksti ja kuvat **Raila Aaltonen**

