

Buoggo TIME

Attenzione!

Nowe miejsce na mapie Stalowej Woli inspirowane kuchnią Neapolu.

„To coś o czym marzyliśmy od dawna.” mówi Michał właściciel. „Chcemy, żeby każdy miłośnik włoskiej kuchni, poczuł się u nas Buoggo!” dodaje jego żona Ela. Miejsce pełne prostych, tradycyjnych smaków i swobodnej atmosfery. Przekonaj się sam!

Kolejna pizza w mieście?

I tak, i nie. Tak, bo robimy pizzę jak wiele innych miejsc. Nie, ponieważ jest to całkiem inna pizza niż tą którą większość z Was zna. Naszym zdaniem Pizza Neapoletańska to najsmaczniejsza pizza na świecie.

Cała magia pizzy neapolitańskiej tkwi w oryginalnych, najwyższej jakości składnikach oraz ściśle określonej metodzie wyrobu ciasta. Jej przyrządzanie jest niezwykle pracochłonne i oprócz odpowiedniej techniki, wymaga cierpliwości. Ale efekt jest wart czekania!

Pizza napoletana po wyciągnięciu z pieca pachnie i smakuje jak świeży chleb. Słodkie pomidory i kremowa mozzarella są idealną bazą, która łączy się z aromatem oliwy oraz ziół takich jak bazylija i oregano. To co do tego dołożymy to już nasza fantazja!

W Buoggo znajdziesz klasyczne propozycje, które można spotkać na każdym kroku w Neapolu, ale też takie, które są naszym autorskim spojrzeniem na pizzę.

Jej charakter

Pizza neapolitańska ma średnicę około 30 - 32 cm i wyrosnięty brzeg o grubości ok. 1-2 cm. Rant jest przypieczony, z charakterystycznymi centkami zwanymi „panterką”. Jest to efekt jak najbardziej pożądanym. Spód jest miękki i „lejący”, a jego grubość to ok 3-4 mm. Ciasto jest na tyle elastyczne, że daje się złożyć.



Sekretem jest ciasto!

Ciasto w pizzy neapolitańskiej składa się z wody, mąki typu 00, odrobinki drożdży i soli morskiej. Po wyrobieniu odpoczywa przez ok. 2 godziny. Następnie jest porcjowane i dojrzewa w kontrolowanych warunkach minimum 12 godzin. Formowanie placek na pizzę odbywa się ręcznie, techniką, która pozwala na wypchnięcie powietrza ze środka ciasta do brzegów. Dzięki temu są one tak puszyste! Napoletana to pizza rzemieślnicza. Dlatego każda sztuka jest wyjątkowa!



Jak to jeść?

Jedzenie pizzy neapolitańskiej to kulinarny rytuał. Aby cieszyć się jej smakiem, wystarczy przestrzegać kilku wskazówek.

W przeciwieństwie do standardowej pizzy, napoletana nie dzieli się w trójkąty przed podaniem. To danie dla jednej osoby.

Zacznij od środka, wykrawając kawałek po kawałku i stopniowo przesuwaj się w kierunku rantów, składając jak kanapkę. Brzegi polecamy zostawić sobie na koniec i zjeść maczając w pozostałościach oliwy i sosu.

Tradycyjnie pizza neapolitańska jest jedzona rękami. Oczywiście, jeśli wolisz używać sztućców, to nic nie stoi na przeszkodzie. Dobrym sposobem jest cięcie jej specjalnymi nożyczkami do pizzy.

Nasze wnętrze

Naszą główną inspiracją było wspomnienie bezchmurnego nieba nad Neapolem i kolor Aperola, który lat się strumieniami w każdej napotkanej knajpcie. Mocno zafascynowani retrofuturystycznym, przemyciliśmy go odrobinę na naszych plakatach i ręcznie malowanym muralu, który zdobi jedną ze ścian. Łącząc to z prostym designem w duchu „la Dolce Vita!”, zapraszamy Was do słodkiego nicnierobienia. Ciesz się jedzeniem i odpoczynkiem, jak prawdziwy Włoch. Poczuj swobodny klimat słonecznych wakacji i celebrować z nami drobne przyjemności. Postaramy się być choć na chwilę poczuł/ta się u nas Buoggo.



Szkolimy się u najlepszych!

Kiedy myślisz o Buoggo kielkowała w naszych głowach, jedliśmy neapolitanę w każdym miejscu, gdzie było to możliwe. Rozkręcanie placek trenowaliśmy przez długi czas w warunkach domowych. Przygotowując się do otwarcia, o pomoc poprosiliśmy najlepszych. Naszą całą Ekipe szkolił wicemistrz świata Pizzy Neapolitańskiej Wojciech Madyś. To było super doświadczenie!

Ale za nim to nastąpiło Szefu zafascynowany pizzą w stylu neapolitańskim, pojechał na pierwsze szkolenie do Wojtka by móc taką pizzę robić w domu. Po wielu domowych wypiekach, zapadła decyzja że chcemy taką pizzę podawać w restauracji.

Gdy nadszedł czas na wstawienie pieca do wyremontowanego lokalu, zaprosiliśmy Wojtka do nas by wyszkolił całą załogę na miejscu.

Wojtek to zdobywca 2 i 3 miejsca w mistrzostwach świata z pizzy neapolitańskiej, prowadzący kanał na instagramie z poradami dla miłośników pizzy z ponad 80 tysiącami obserwujących, a także świetny człowiek który dał nam sporo wskazówek i dobrych rad.

IG: @wojciech_madys_pizzastycznie



Serce Buoggo - nasz piec do pizzy



Wymarzony! Przyjechał do nas prosto z Neapolu. Nie mogło być inaczej! Nasz Izzo Napoletano to pierwszy na świecie certyfikowany piec elektryczny, zatwierdzony przez Stowarzyszenie Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej (AVPN).

Rozgrzewa się nawet do temperatury 500°C dzięki czemu wypiek pizzy trwa 60-90 sekund! Sam producent mówi o nim jako o pierwszym piecu elektrycznym, z którego wychodzi taka pizza jak z pieca opalanego drewnem. Do tego jest pięknie wykończony miedzianym korpusem i elementami.

CIKAWOSTKA

Kolor niebieski wybraliśmy jako pierwszy na świecie! Pomysł tak bardzo spodobał się Włochom, że wprowadzili go do stałej oferty. Oczywiście, przecież to kolor Neapolu! :)

WE LOVE PIZZA NAPOLETANA



Na naszej pizzy!

Podstawą każdej prawdziwej pizzy neapolitańskiej są składniki najwyższej jakości.

Soczyste pomidory San Marzano DOP, uprawiane na wulkanicznych polach u stóp Wezuwiusza, ser Mozzarella Fior di Latte (kwiat mleka) z mleka krów wypasanych w Kampanii i Lazio, mąka pszenna z włoskich młynów, typu 0 lub 00, oliwa z oliwek extra virgin (EVO) i świeża bazylija.

Ale to dopiero część tego co może się znaleźć na Twojej pizzy. Poniżej przedstawiamy przewodnik po produktach których używamy w Naszej restauracji. Niektóre z nich pewnie bardzo dobrze znacie, a część może wydawać się Wam całkiem obca. Dlatego poniżej wszystko zwięźle opisaliśmy.

WĘDLINY

Salami Napoli - wędlina wytwarzana z łopatki, szynki, karkówki i części łędźwiowych wieprza. Proces jej dojrzewania trwa ok. 60-80 dni

Spianata Picante - mieszanka wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, typowych dla innych rodzajów salami wraz z dodatkiem boczku, soli, pieprzu oraz aromatycznej ostrej papryczki.

Pancetta - boczek wieprzowy z południa Włoch. Mięso naciera się specjalną marynatą. Dość istotną jej część stanowi sól do peklowania. Do przygotowania Pancetty nie wykorzystuje się obróbki termicznej, dzięki czemu mięso jest kruche i delikatne.

N'duja - tradycyjny specjał z regionu Kalabria produkowany z drobno mielonych tłustych części mięsa wieprzowego, pieczonych ostrych papryczek i mieszaniny przypraw. Charakteryzuje się wyrazistym kolorem oraz miękką konsystencją.

Mortadella di Bologna IGP - tworzona jest z tusz wieprzowych najlepszej jakości. Po zmieleniu mięso gotowane jest ze słoniną, pistacjami, oraz aromatycznymi ziołami. To tradycyjny, regionalny produkt boloński.

Guanciale - To suszone podgardle wieprzowe, będące jednocześnie tłustym, ale również bardzo delikatnym mięsem. Przysmak ten wywodzi się z

lacjum i posiada charakterystyczny smak. We Włoszech używa się go do przygotowania tradycyjnej carbonary.

Prosciutto Cotto - to włoska szynka marynowana w solance, a następnie długo gotowana na parze w niskiej temperaturze. Bardzo aomatyczna i delikatna w smaku. Jest najpopularniejszą szynką delikatesową we Włoszech

Prosciutto Crudo - rodzaj włoskiej, surowej, podsuszonej, długodojrzewającej szynki wytwarzanej z całych udźców wieprzowych z kością tradycyjnymi metodami w specyficznym klimacie na terenie prowincji Parmy, w regionie Emilia-Romania.

SERY

Mozzarella Fior di Latte - tłumacząc dosłownie: kwiat mleka. Jest to półtwardy ser produkowany ze świeżego mleka krowiego najwyższej jakości. Wytwórców tego rodzaju sera można znaleźć w Kalabrii, Apulii i na Sycylii.

Mozzarella di Bufala Campania - w przeciwieństwie do klasycznej mozzarelli wytwarzany jest ze świeżego mleka bawolego od czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee. Charakteryzuje się cienką skórką i bardzo delikatnym smakiem.

Burrata - bardzo kremowy, niedojrzewający ser pochodzący z serca Włoch. Wytwarzany z mleka krowiego. Produkowany najczęściej jest w formie sakiewek które na "pierwszy rzut oka" są ludzko podobne do mozarelli. Jednak Burrata jest od niej delikatniejsza w smaku, a w środku kryje kawałki sera wymieszane w śmietanowym kremie.

Straciatella - Kremowy ser w stylu „pasta filata” zamoczony w delikatnej śmietance. Specjalność dla regionu Apulia. Serek ten praktycznie rozpląwa się w ustach. Bardzo smaczny i delikatny. Wypełnia też wnętrze Burraty.

Pecorino Romano DOP - twarty ser podpuszczkowy produkowany tradycyjnie z mleka owczego, poddawany procesowi dojrzewania przez około 8 miesięcy. Ma charakterystyczny, przyjemnie ostry, bardzo słony smak.

Gorgonzola DOP - ser pleśniowy z mleka krowiego o charakterystycznym

zdecydowanym smaku, pochodzący z północy Włoch. Ma wyjątkową, miękką, kremową konsystencję, wyróżnia się delikatnymi żyłkami pleśni.

Taleggio DOP - półmiękki ser z mleka krowiego. Bierze swoją nazwę od doliny w Bergamo. Ma silny zapach, ale jego smak jest stosunkowo łagodny z niezwykłą, owocową nutą. Wytwarzany na północ od miasta Bergamo.

Grana Padano DOP - półtłusty ser produkowany z mleka krowiego. Zaliczany jest do serów dojrzewających, twardych oraz podpuszczkowych. Charakteryzuje się ostrym, wyrazistym smakiem, kolorem słomkowym i ziarnistą strukturą.

Ricotta - jeden z najbardziej popularnych niedojrzewających włoskich serów. Produkowany z serwatki i mleka krowiego, owczego lub koziego. Cechuje go gładka konsystencja i słodko-kwaśny, kremowy smak.

INNE

Crem Fraiche - francuska, słodka, lekko zakwaszona śmietana. W dosłownym tłumaczeniu 'creme fraiche' oznacza świeży krem. Dzięki dużej zawartości tłuszczu nie warzy się w wysokiej temperaturze.

Pomidory San Marzano DOP - topowa odmiana pomidorów, które uprawiane są w cieniu wulkanu Wezuwiusz. Bogata gleba wulkaniczna oraz śródziemnomorski klimat tworzą idealne środowisko do uprawy tego wyjątkowego produktu. Intensywny, czerwony kolor, mięsista struktura, podłużny kształt oraz słodki smak to znaki rozpoznawcze tych pomidorów.

Peperoncino - królowa włoskich przypraw pochodząca z regionu Kalabria. Słynie z ostrego smaku i stanowi bazę najbardziej znanych włoskich dań. Jest znakomitym antyoksydantem - chroni skórę i opóźnia proces starzenia.



Oznaczenia DOP i IGP

Te dwa skróty są często spotykane przy nazwach włoskich produktów oraz w naszym menu. Ale czy wiesz co oznaczają?



DOP - Denominazione di Origine Protetta - jest to gwarancja tego, że dany produkt wytwarzany jest zgodnie z tradycjami dla danego regionu. Każdy etap jest ściśle uregulowany i musi być przestrzegany. Bo nie każdy ser „parmezan” będzie nazywany autentycznym serem Parmigiano Reggiano DOP. Oznaczenie powstało, by promować lokalnych wytwórców i wspierać ich w walce z podrabianiem ich produktów.

IGP - Indicazione Geografica Protetta - oznaczenie podobne do znaku DOP, ale wskazuje na powiązania żywności z danym terenem geograficznym w co najmniej jednej fazie produkcji, lecz nie wszystkich, jak dzieje się to w przypadku produktów wyróżnionych znakiem DOP.



PIZZA IS ART

Autorem naszych wszystkich grafik i muralu, który zdobi naszą ścianę jest nasz brat, przyjaciel ale przede wszystkim wszechstronny artysta Kamil Gacek. Więcej jego prac znajdziecie na IG @kamilgacekart



Fakty i mity

To jakiś naleśnik...

Pizza neapolitańska różni się znacząco od pizzy, do której mamy dostęp w większości polskich pizzerii. Najwięcej kontrowersji budzi jej ciasto. Cienkie, elastyczne, z napompowanymi brzegami i mokrym środkiem. Taka właśnie powinna być napoletana!

Pożalowali składników!

Pizza neapolitańska = minimum składników. Dodatki są starannie dobrane, aby podkreślić wyjątkowy smak ciasta. Przesadzając z ilością stracimy balans. Im mniej tym lepiej. Jakość składników gra tutaj kluczową rolę!

Nie pokroili mojej pizzy :(

Napoletana traktowana jest jako jedno danie, podawane w „całości”. Krojona przed podaniem traci swoje walory wizualne i smakowe, a sos i oliwa spływają pod spod pizzy, sprawiając że namaka jeszcze bardziej. Dlatego lepiej dzielić ją samodzielnie, już przy stole.



Śledź nas na naszych mediach społecznościowych by być na bieżąco. Będzie nam bardzo miło, jeśli oznaczysz nas w swojej relacji. Możesz też wystawić opinię w naszej wizytówce Google.



buoggo



buoggo.pizza



577 721 222



www.buoggo.pl

ekipa Buoggo