

I KATEGORIA - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

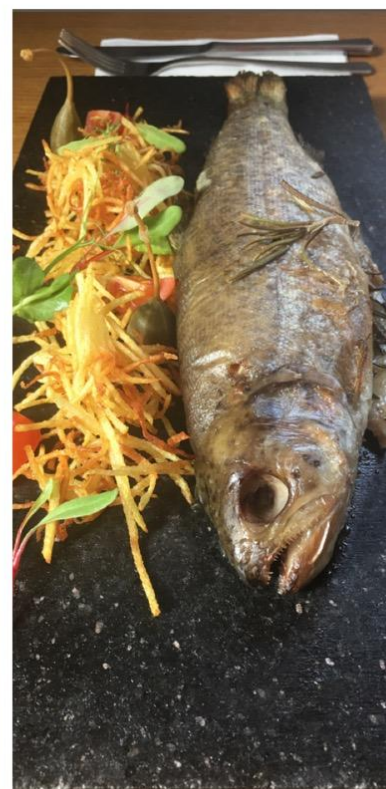
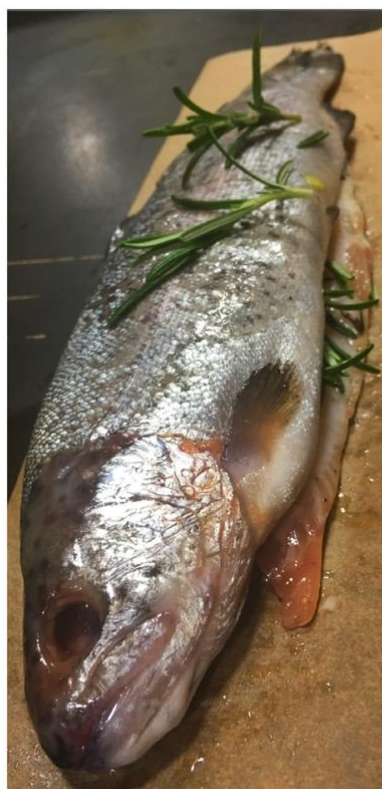
Markę Tatrzańską otrzymał **pstrąg z regionu Podhala**, przyrządzony na sposób włoski – potrawa integrująca smaki włoskie i podhalańskie.

Firma rodzinna markowana nazwą **Restauracja włoska „Villa Toscana”** istnieje od 2004 i jest owocem wieloletnich doświadczeń kulinarnych, pasji, podróży do wielu zakątków Włoch oraz miłości do gotowania.



Zakopiańska włoska restauracja - to osobliwe miejsce spotkań z historią w tle w odrestaurowanej 100-letniej willi w stylu zakopiańskim.

Sposób przygotowania: **pstrąg górski przyrządzony na sposób włoski**, marynowany w ziołowej oliwie z oliwek i czosnku, dodany do tego rozmaryn i tymianek – nadają polskiej rybie włoskiego charakteru. Kluczowy jest jednak sposób pieczenia: wysoka temperatura i krótki czas pieczenia, zapewnia odpowiednią strukturę i wilgotność mięsa tak delikatnej ryby. Prostota tego dania, pozwala wydobyc naturalny smak świeżego pstrąga.



Ryba podawana jest z „sianem z gruli”, czyli cienko krojonymi ziemniakami, co potwierdza lokalność tego dania.

Wprowadzając to danie do karty menu, właściciele obrazują przywiązanie do lokalnych tradycji kulinarnych i obyczajów regionu. Upowszechniają wiedzę o produkcie regionalnym jakim jest pstrąg górski. Okazują również wsparcie lokalnemu przedsiębiorcy- hodowcy pstrągów, gdzie od lat zakupuje tam świeże ryby.



„La Donna” Dariusz Rejowski,
ul. Kościuszki 16, 34 – 500 Zakopane,
<http://zakopane.restauracja-wloska.pl/>
tel. 18 20 000 99