

Ediția a IV-a 2022 Faleza Dunării - Brăila

FESTIVALUL PEȘTELUI



INVITAȚI SPECIALI:
Horia VÎRLAN și Mircea DINESCU

23 - 25 Septembrie 2022

Chef HORIA VÎRLAN

„Îmi place Brăila, pentru că este un oraș cosmopolit, cu oameni primitori. Eu însumi m-am născut la Galați! Vin aici cu mare plăcere, de fiecare dată când am ocazia“

■ ne declara anul trecut, în exclusivitate, Horia Vîrlan ■ iată că în acest an vine din nou în Brăila, la cea de-a 4-a ediție a Festivalului Peștelui

La fel ca orice poveste de succes, cariera lui Horia Vîrlan putea să aibă alt traseu dacă făcea ce-și doreau părinții. Horia a fost încurajat să urmeze drumul construcțiilor și tocmai din acest motiv s-a înscris la o facultate de profil. Spre fericirea celor care i-au urmat rețetele în bucătărie, Horia Vîrlan n-a devenit inginer constructor ci și-a urmat pasiunea pentru gătit. Spre bucuria noastră, a brăilenilor, Horia Vîrlan ne-a onorat cu prezența încă de la prima ediție a Festivalului Peștelui.

"Mă aflu la acest festival pentru a treia oară și constat că este din ce în ce mai bine!", ne-a mărturisit, anul trecut, îndrăgitul chef. După această ediție vom afla, tot din gura lui, dacă în acest an a fost și mai bine.

Cum arată CV-ul lui Horia Vîrlan

Horia Vîrlan s-a născut pe 11 martie 1963, în Galați. A devenit chef cu acte în regulă abia după Revoluție, asta pentru că, în perioada copilăriei și adolescenței, era mai degrabă atras de matematică și fizică. A mers pe această idee inclusiv după ce a dat Bacalaureatul și a intrat la Facultatea de Construcții. Nu a terminat-o, asta pentru că pasiunea pentru bucătărie a fost mult mai mare.

După Revoluția din 1989, Horia a hotărât să-și ia viața în propriile mâini și să încerce gustul străinătății. A plecat în Ungaria, acolo unde a stat mai bine de patru ani, iar apoi s-a dus peste mări și țări în Statele Unite.

În SUA, Horia a absolvit cursurile de artă culinară de la Cleveland Community College, iar la titlul de "Maestru în Arta Culinară" și-a mai adăugat și alți doi ani de experiență în Marea Britanie. Din 2004, Horia a decis să revină în România și de atunci a început și experiența sa pe micile ecrane.

"Am urmat cursurile de artă culinară în SUA, dar am absolvit și școala profesională în România, apoi cursuri de specializare și de bucătar-șef, ca după aceea să devin maestru, deci nu am învățat doar acolo. În România am absolvit și școala de Management Hotelier în cadrul Tourism, Hotel and Restaurant București, chiar și cursurile de auditori HACCP (Sistem de Management al Siguranței Alimentului)", povestea Horia, într-un interviu pentru revista Taifasuri.

Devine prezentator al show-ului "Cireasa de pe tort", de la Prima TV, acolo unde bifează 11 sezoane, toate cu audiențe remarcabile. Din 2014, Horia se transferă la Antena 1, acolo unde e jurat în emisiunea "Junior Chef". A mai prezentat, tot la Prima, și emisiunea "Mama mea gătește mai bine".

Trecerea de la Prima TV la Antena 1 n-a fost deloc una ușoară pentru Horia Vîrlan. Renunțarea la emisiunea "Cireasa de pe tort" s-a produs doar după ce postul din trustul Intact i-a făcut o ofertă de nerefuzat. La acea vreme s-a vorbit despre faptul că Horia Vîrlan ar fi primit 50.000 de euro pentru un singur sezon la "Junior Chef".

Din 2020, Horia Vîrlan s-a reîntors la prima dragoste: Prima TV.



File de calcan înăbușit în unt

Ingrediente pentru 4-6 persoane:

- 4 fileuri de calcan (aproximativ 150 g/bucata)
- 3 linguri de făină
- 1 pachet de unt cu 80% grăsime
- 1 pahar de vin Chardonnay sec
- 1/2 linguriță de sare
- Un vârf de cuțit de piper alb măcinat

Mod de preparare:

1. Amestecați făina cu condimentele. Încălziți 3-4 linguri de unt într-o cratiță sau tigaie cu baza groasă.
2. Tăvăliți fileurile de calcan prin amestecul de făină, apoi frigeți-le la foc iute câte 45-60 de secunde pe fiecare parte. Important este ca acestea să capete o culoare brun-aurie.
3. După ce ați rumenit fileurile de pește, scoateți-le pe o farfurie, apoi scurgeți grăsimea rămasă. În tigaia scursă de grăsime adăugați vinul și fierbeți-l până s-a evaporat cam jumătate din volum.
4. Acum adăugați restul de unt, tăiat în



bucățele și fileurile de pește. Micșorați temperatura mașinii de gătit (aragazului) la minim și acoperiți tigaia cu un capac. Înăbușiți fileurile de calcan timp de 5-6 minute, apoi serviți-le cu sosul de unt rezultat și cu cartofi noi fierți în coajă, fasole verde înăbușită sau mazăre fiartă.

Observație - simplitatea acestui fel de mâncare este cheia succesului. Aroma deosebită a peștelui nu este știrbită de condimente sau ierburi aromatice, iar untul pune în valoare gustul inconfundabil.

Descoperă frumusețea veșmintelor și podoabelor făurite de rușii lipoveni!

Cele mai frumoase veșminte și podoabe tradiționale, autentice, ale rușilor lipoveni pot fi descoperite de brăileni în acest weekend! Unic în România, atelierul meșteșugăresc Katiușa Design de la Jurilovca, Tulcea, va fi prezent pentru a doua oară la Festivalul Peștelui, iar la această ediție vine cu o serie de veșminte și obiecte handmade: haine, șaluri, eșarfe, sorturi, diverse accesorii și podoabe viu colorate, toate tradiționale, cusute manual.



Atelierul de creație de la Jurilovca este proiectul de suflet al Valentinei Grigore, meșter popular, cea de la care vizitatorii vor afla frumoasa poveste a obiectelor tradiționale ale comunității rușilor lipoveni, de la frumosul șal, până la samovar și kokoshnik.

"Când vorbim despre noi, vorbim despre atelierul de creație de la Jurilovca, despre comunitatea rușilor lipoveni, despre costumele populare lipovenesc. Comunitățile de lipoveni din Dobrogea au un cuvânt de spus pe piața produselor handmade. În atelierul nostru decupăm, coasem, lipim, împletim, combinăm cu multă pasiune și măiestrie materiale textile, ațe, sfoară, mărgelile și paiele, obținând obiecte unicate. Avem tradiții și obiecte deosebit de frumoase, deși mai puțin cunoscute, pe care vă invităm să le descoperiți! Îi așteptăm cu drag pe toți brăilenii să ne viziteze la Festivalul Peștelui, 23-25 septembrie", spune Valentina Grigore, meșter popular din Jurilovca.

Sunrise Marina. Locul unde se găsește cea mai bună zacuscă de pește din Europa Centrală și de Est



■ garantează managerul de restaurant, Iulian Grigorescu ■ cine nu crede poate încerca rețeta de la Sunrise Marina (str. Fața Portului - str. Danubiului colț cu Faleza) ■ rezervări: 0755 99 00 33

Monica PARASCHIV

"Sunrise Marina" este un nume deja în Brăila și nu numai când vorbim de autenticitate cu privire la rețetele adunate cu grijă și îmbunătățite cu și mai mare grijă de maestrul Cătălin Nechita, bucătarul-șef încă de la înființare. *"Un autentic non-conformist și vizionar"*, așa îl descrie Iulian Grigorescu, managerul acestui restaurant cu specific pescăresc. *"Absolvent de Chimie Alimentară, umblat în toată lumea, acolo unde se numără stelele Michelin, dar și pe vase de croazieră, pasionat de gastronomie în general și de gastronomia autentică locală, Cătălin Nechita are ambiția de a scoate ce este mai bun din ingredientele locale și rețetele tradiționale"*, a continuat descrierea managerul Sunrise, subliniind că au dezvoltat acest proiect împreună. Somelier cunoscut, care a format la rândul său oameni dornici să învețe tainele asocierii culinare, Iulian Grigorescu ne-a oferit o surpriză de proporții când am aflat cum și mai ales când a demarat această afacere: *"Am renovat spațiul și am deschis pe 15 august 2019. Până a aflat lumea că este altceva... a venit pandemia. Am închis. Am redeschis în iulie... iar până a aflat iarăși lumea, încearcă să promovezi... Greu!"*. În acest context, l-am întrebat ce anume oferă diferit brăilenilor și răspunsul primit este de-a dreptul reconfortant că încă există oameni care fac atâtea eforturi - și nu-s vorbe goale! - pentru a conserva autenticitatea zonei noastre: *"Punem în valoare Dunărea! Să oferi pește de Dunăre, sălbatic, este scump și dificil de procurat. De exemplu, când este prohibiție, ce cantitate să congelezi? Să le dăm oamenilor caras, crap, obleți, raci... Raci se prind greu, am reușit să găsim niște surse de la Tulcea pentru că noi lucrăm cu acte. Sau obleții... pescarii au cotă pe specii, cu asta îi*

constrângem pentru că lor le este mult mai avantajos să prindă pești mari, nu să întindă plasele și să ia 5 kg de obleți". Dar ceea ce este realmente impresionant abia urmează: *"N-am pus în valoare doar peștele de Dunăre ci și rețetele vechi, de la bunici, culese chiar de noi, ingredientele locale... știți, de exemplu, că ghebele cresc în pădurile noastre? Noi facem zacuscă de ghebe, zacuscă de pește. Afirm cu toată convingerea că facem cea mai bună zacuscă de pește din Europa centrală și de Est. Repet, zacuscă DE PEȘTE (crap, șalău), nu cu pește... Apoi, ce înseamnă oaia în Brăila? Borna zero! Am găsit producători și iau oaie de la ei, iar clienții au prins gustul. Mâncarea de oaie ca la Pleșcoi este una dintre preferatele mele. Sau brânza de Gulanca! Știați că, pe vremuri, brânza de Gulanca făcea parte din meniurile restaurantelor sofisticate din Europa? La noi este nelipsită! Sau rapanele! Noi le marinăm, aici, și facem niște mâncăruri apreciate. De exemplu, tocănița picantă cu midii și rapane. Sau stridiile! Suntem singurii din Brăila - Galați care avem stridii. De aceea vine staful Yazaki la noi!"*.

Ce vin recomandați?

"Noi suntem în fază în care clientul nu întreabă ce vin să bea. La ora actuală este categoria care cere vinul casei pentru că este mai ieftin și ceilalți care știu deja ce vor să bea. Sigur că mai este o categorie între cele două... Pentru cei care vor să învețe, dar le e rușine să întrebe, noi am făcut un menu de mâncare cu vin recomandat. De fapt, vorbim de asocierea culinară cu o băutură potrivită, nu neapărat vin. Când nu facem o asociere potrivită ne exprimăm cam așa: ce bine am mâncat sau ce bine am băut, în loc de ce bine m-am simțit. Așadar, experiența generală trebuie să fie ceva deosebit. Să mâncăm cât trebuie, cum trebuie, asta încercăm noi să-i învățăm pe oameni. Nu zic că suntem perfecți, dar ne străduim și ne-am asumat intenția de a educa dar și de a oferi mâncăruri autentice", a conchis Iulian Grigorescu, managerul Sunrise, nu înainte de a ne sfătui să avem curajul de a comanda atunci când mergem într-un restaurant altfel și altfel de mâncăruri nu doar cele pe care le știm deja.

Mai trebuie adăugat că pentru a păstra un asemenea standard este nevoie de echipă. *"Jumătate din personalul nostru este de la început! Ne-am chinuit împreună, am supraviețuit împreună... În rest, ce să zic, personalul este o problemă globală..."*, a încheiat managerul Grigorescu acest subiect delicat pentru toate sectoarele de activitate.



Rapane marinate în casă, pe cruton de pâine cu usturoi, o porție



Ingrediente:

- rapane crude -150 g
- pâine de casă-30 g
- usturoi -2 g
- ulei măsline -5 ml
- lămâie -5 g
- ulei floarea-soarelui -5 ml
- pătrunjel - 1 g

» rapanele se feliază și se marinează în ulei de măsline, zeamă de lămâie, ulei de floarea soarelui și usturoi zdrobit. Se drege de sare.

» pâinea se prăjește în toaster și se freacă cu un câțel de usturoi cât este caldă.

» se servesc rapanele pe pâine, garnisite cu pătrunjel verde tocat.

CATAPLANA

(specialitate portugheză cu somon, creveți, vongole, inele de calamar, midii și cartofi), o porție

- usturoi - 5 g
- somon -100 g
- creveți -100 g
- calamari -200 g
- midii-200 g
- vongole-100 g
- vin alb-50 ml
- sos de roșii- 1 P
- ardei kapia-100 g
- cartofi-200 g
- ulei măsline-30 ml
- lămâie-100 g
- pătrunjel-5 g
- pastă de ardei iute-5 g
- boia dulce-3 g

» se sotează ardeiul, se adaugă cartofi natur, vinul alb, sosul de roșii, apoi fructele de mare și celelalte ingrediente și se lasă să se formeze sosul și să se gătească fructele de mare.

» la final se servește cu lămâie și mult pătrunjel tocat.



„Pește și Vin”- Locul în care te redescoperi

■ restaurantul este situat pe DN22B, km 4

■ rezervări la 0749149041

Departa de tumultul zgomotos al orașului idilic cocotat pe o colină, pare desprins din peisajul autohton.

Oază rustică, cu specific pescăresc, decorat în culori naturale, mediteraneene-alb,

beige și turcoaz, cu acoperis din stuf, ce duce cu gândul la o vacanță în Delta.

Meniul este, de asemenea, un melange, o diversitate ametoitoare de pește și fructe de mare, pregătite atât în stil tradițional, cât și în stiluri rafinate din bucătăria mediteraneană, reinterpretate și îmbogățite de imaginația noastră.

Din ingrediente alese și cu

talent ul său desăvârșit, Chef Kenan creează adevărate opere de artă în farfurii. Toate acestea prezentate și servite într-o manieră autentică și elegantă.

Excelența și desăvârșirea sunt atributele care ne călăuzesc permanent. Pasiunea pentru gastronomie, pentru gust, arome și culori, se regăsește în fiecare farfurie iar răsplata este zâmbetul de

mulțumire al clientului.

Un preparat deosebit ce aduce plus valoare meniului nostru îl reprezintă Mix Exotic, un platou ce îmbină frumos peștele cu fructele de mare. Acesta conține file de doradă la grill, creveți black tiger, caracatiță, calamar, creveți black tiger în crustă de migdale, orez turcesc, legume, salată fresh și sos salsa de roșii.

Mircea Dinescu despre politica românească:

„Cade savarina în ciorbă și, în general, nu există nici rafinament, nici fler, nici vocație“

- un interviu savuros cu celebrul Mircea Dinescu despre pandemie, despre Brăila, despre politicienii noștri și alte subiecte interesante
- Mircea Dinescu va fi prezent la Brăila cu ocazia Festivalului Peștelui, ediția a IV-a



- Cum v-a prins pandemia? Cum v-a supraviețuit afacerea?

- După părerea mea, politicienii români au greșit-o, pentru că nu au lăsat toată povestea pe mâna medicilor, a specialiștilor, a psihologilor... Vă amintiți, probabil, cum a început pandemia. Cu îndemnul destul de dur: "Stați în case!", pe care l-a spus președintele Iohannis. Și cu muzică patriotică sub ferestre, din mașinile Poliției. Ceva operetă tragică, să zic așa. Că numai muzică patriotică nu ne trebuia seara la fereastră unei case din care nu puteam ieși!

Eu îmi amintesc că într-o scrisoare a lui Ghica, de pe vremea cumei lui Caragea, vorbea despre raportul unui cioclu. Că pe vremea aia, pe la 1830, se adunau cadavrele de prin curțile oamenilor. Țăstia băteau la poartă, dacă nu răspundea nimeni, îi luau, îi aruncau într-o căruță și îi duceau la marginea orașului la o groapă cu var. Și în raportul ăla, cioclul spune către comandatul de atunci al Bucureștiului: "Domnule comandant, aseară am cărat 40 de morți la groapa cu var, dar trei dintre ei au sărit din căruță pe drum și n-am mai putut să îi prindem". Cam așa a fost și cu pandemia asta și cu toate pandemiile din România. Pentru că la fel este și acel episod ce s-a făcut la un moment dat cu găinile când a fost aviara. Era o găină bolnavă într-o curte și pe urmă veneau ăștia și le confiscau toate curcile și găinile sătenilor. Or, eu am spus atunci: dom'le, dacă într-un sat un om e bolnav de plămâni, de ce vreți dumneavoastră să internați tot satul la sanatoriu?! Adică nu s-a făcut cu înțelepciune toată această poveste.

Pe urmă, chiar și închiderea restaurantelor. Pe mine chiar m-a afectat foarte tare cu turismul la Cetate și doi ani de zile a fost absolut dezastru! De altfel, toate poveștile cu ajutoarele sunt absolut jalnice și tot în stilul românesc

s-au făcut. Ca dovadă, ați văzut că acum sunt căutați niște bandiți care au luat milioane atunci pe făcături. În fine! Deci, economic a fost un dezastru pentru mine. În schimb, am scris poezii și voi scoate o carte de versuri care se cheamă "Corabia nebunilor. Căntece de dragoste, de ciumă și de război". Măcar am câștigat ceva în această poveste.

"Despre Brăila a scris și Caragiale. Un oraș superb a fost Brăila! Mai păstrează urme, încă"

- Cunoașteți Brăila? Ați mai fost? Cum vi se pare?

- Pentru mine Brăila este intrată în mitologia literară, pentru că despre Brăila a scris și Caragiale. Un oraș superb a fost Brăila! Mai păstrează urme, încă. Cu Teatrul din Brăila de la 1800 și ceva, cu scriitorul Fănuș Neagu, care m-a ajutat în tinerețe. M-a angajat la Asociația Scriitorilor din București și a avut grijă de mine câțiva ani. Plus că mie îmi plac porturile. Am scris și că pe malul apelor și în porturi oamenii sunt mai buni. Da. Pe rău sunt oamenii mai buni. Pentru că într-un port vin corăbii din alte țări. Oamenii sunt mai deschiși spre restul lumii, nu sunt închistați în prejudecăți. Și Brăila a fost un port. Nu cred că mai este acum, din păcate. Pentru că eu am vorbit odată despre porturile românești. Eu sunt aproape de Calafat, unde tot ce am văzut eu au fost niște vase care transportau fier vechi. Păi, dacă te uiți la televizor, în orice port mic din Africa, de pe râulețe, vin oameni cu bărcuțe, canoe, cu fructe de pădure, cu găini, cu pui de crocodil. E o forfotă de negustorie. Pentru că asta este. Negustoria a dus lumea mai departe. Erau marii negustori ai Brăilei! Am impresia că la 1900 prețul grâului la Bursa din New York se făcea la Brăila, unde veneau vasele cu grâu din Rusia

și din Ucraina. Și cu ce făceau românii... că pe vremea aia nu creștea grâul pe autostradă ca acum. Acum poți să pui apă și îngrășămintă și crește grâul. Atunci era grâul natural. Ei, a fost ceva cu aceste porturi. Dar nu mai există. Doar în mitologie mai există, din păcate.

Eu nu cred în aceste proiecte ale politicienilor noștri (n.r. - despre demersul actual de a moderniza porturile Brăila și Galați), îmi pare rău că trebuie să o spun. Știți de ce? Pentru că nu au drag de nimic. Pentru că România are cea mai lungă distanță a Dunării. În kilometri, noi avem mai multă Dunăre decât Germania, decât Austria și decât Serbia. Dar din păcate, nu știu dacă aveți idee, dar România nu are niciun vapor de croazieră. La mine au oprit vapoare de croazieră până la pandemie. Din Viena, de la Hamburg. Erau cu 200 de persoane în vapor. Le făceam o degustare de vin, aveam pe domn profesor de fizică, le cânta la acordeon. Fierbeam o pulpă afumată de porc și un caș de capră. Și erau fericiți oamenii. Scoteam pâinea de la cuptorul acela mare, cu grâu de la moară, că are alt gust. Și m-am gândit, este posibil ca o țară, după ce pe vremea lui Bănescu s-au vândut vapoarele de apă sărată, acum să rămână și fără cele de apă dulce?! Pentru că au dispărut și astea. Nu avem nimic! Suntem niște oameni ai nimănui.

"M-am jucat eu, de-a gătitul, cu bunicul meu și mi-am redescoperit la bătrânețe vocația"

- Când v-ați descoperit pasiunea pentru gătit?

- Bunicul meu era grădinar. Avea grădina lui pe malul Ialomiței. Și pe vremea comunismului îmi petreceam, nu numai vacanța, mă duceam zilnic aproape pe la el. Acolo am învățat, la 4-5 ani, să coc ardei, cum se face

grătarul. Stăteam cu el. Avea un bordei acolo. Și am luat-o ca pe o joacă. Copilului, dacă îi prezinti o chestie, o muncă sub formă de joacă, atunci el face cu plăcere. Așa m-am jucat eu, de-a gătitul, cu bunicul meu și mi-am redescoperit la bătrânețe vocația.

- Asociați politica românească cu un fel de mâncare: ciorbă acră, tocăniță, ghiveci, supă leșinată...

- Da. La noi este un amestec. Cade savarina în ciorbă și, în general, nu există nici rafinament, nici fler, nici vocație. Țăstia nu sunt.... Ei ar trebui să fie și bucătari, în primul rând, poate că ar trebui să fie. Pentru că o armată nu se poate ține fără mâncare. Și un popor la fel. Or, noi care suntem după Franța, țara binecuvântată de Dumnezeu, adică avem o climă superbă, avem pământ, ne-am putea produce nu numai pentru noi mâncarea, ci și pentru toată Europa. Pentru că pe vremea comunismului aveam fabrici de conserve. Rusia trăia numai din conservele românești de legume. Am fost o mare exportatoare de mâncare, culmea, pe vremea comunismului. S-au făcut praf serele. S-au făcut praf IAS-urile (n.r. Întreprindere Agricolă de Stat). Cine vine aici crede că noi am fost bombardată înaintea Ucrainei. Că ne-am bombardat singuri în cadrul războiului român-român. Dacă treci pe șoselele patriei vezi tot felul de ruine. Și străinii nu știu ce s-a întâmplat. În loc să fi rămas oamenii organizați! Pentru că acum era pământul lor. Producția ar fi fost a țărânului român. Nu! Nu au știut! Și printre altele, țărânul nu a fost ajutat să își refacă gospodăria care i-a fost spulberată în anii colectivizării. Că țărânului nu i s-a luat numai pământul. I s-a luat căruța din curte, i s-au luat caii, i s-a luat plugul, i s-au luat boii. În mod normal, țărânul român trebuia să beneficieze și de o recompensă bănească. Gândiți-vă, un țărăn care a avut în 1950: douăzeci de oi, trei vaci, doi cai. Câți mânji, câți vitei s-ar fi fătat în cincizeci de ani de comunism?! Trebuia să li se dea contravaloarea. Nu! A fost o păcăleală toată această chestie, ca să se dea unora mai șmecheri. Nu? Șmecherii care au cumpărat pământul de la țărani pe nimic. Pentru că țărânul nu avea cu ce să lucreze în '90 pământul. Și atunci de aia s-a golit România. Noi, din producători ce am ajuns? Culegători. Ne întoarcem în copaci. În portocali. În piersici e țărânul român, că este în Europa. Am ajuns culegători de sparanghel în Germania. În grădina statului lui Iohannis. Este inadmisibil după părerea mea! S-au golit

satele! E forma fără fond de care vorbea Maiorescu, în satul românesc. Au rămas cei cu ajutoare sociale, bătrânii și copiii. Restul sunt plecați. În satele din Oltenia s-au deschis mici chestii de schimb valutar. Dughene de schimb valutar, pentru că din asta trăiesc. De aia nu au ieșit. Pentru că altfel, dacă nu aveau banii ăștia de la părinții plecați în străinătate, cred că ar fi fost din nou 1907. S-ar fi revoltat. Dar așa supraviețuiesc. Asta este forma noastră de capitalism. O formă de supraviețuire. Deci este mai mult decât o ciorbă acră. Este una stricată.

Rețetele lui Dinescu

- Aveți vreo mâncare preferată?

- Eu, să știți, prefer mâncărurile simple. Adică nu mă dau în lături din a găti Șalău bonne femme. Este o mâncare mai fină pe care eu o fac. Șalăul se mănca la "Capșa" în anii '70 - '80. Un șalău tras în unt, cu ciuperci, cu cașcaval, băgat la cuptor, așa cu o crustă bună. Nici nu mai există asta la "Capșa", este un restaurant mediocru. Dar prefer și mâncarea simplă. Adică o brânză bună mai grasă așa, cu o ceapă. Nu mă dau în lături de la mâncărurile simple. Sau fasole iahnie făcută cu multe legume. Dar cel mai tare cred că iubesc salata de vinete. De pe vremea când eram mic. Eu m-am născut într-un cartier muncitoresc, cu case, cu curți. Și mirosea a vinete vara spre toamnă. Toți coceau vinetele afară. Și mă duceam repede la mama și îi spuneam: "Mamă, coace niște vinete, că vreau salată!". Mirosul ăla de vânată coaptă pentru mine era ca un drog și a rămas în continuare.

- Cine-i chef-ul la Cetate?

- Vrând-nevrând, eu sunt. Pentru că doamnele și fetele pe care le-am angajat eu la mine la bucătărie știau câteva, cum știe țărâna română. Ce să facă? O ciorbă, o tocană și o friptură. A trebuit să le iau de la capăt. Să le învăț cum se face o salată bună. Aia simplă. Cu roșii, cu ceapă, ardei. Pentru că, de exemplu, nu se pune niciodată oțet peste roșie. Atunci când faci o salată, pui ceapa, castravetele, ardeiul, stropești cu puțin oțet și ulei. După aia pui roșiile, peste care pui numai ulei. Pentru că altfel se fleșcăie. Așa și pe salata verde. Întâi se pune uleiul. Ca să se impregneze de ulei, să nu o topească oțetul. Cu zahăr, pentru că se pune și puțin zahăr. În fine. Deci aici am luat-o de la capăt și le-am învățat câteva feluri mai fine. Cum se face crapul la cuptor. Ciorbele. În fiecare zi, la Cetate la mine se găsește ciorbă de fasole, ciorbă de pește și o ciorbă de pasăre de curte.

(Interviu realizat de Alex NECULA)