



# "Yiyecek Dilindeki Dersler"

"Rotary birliđi, damak zevkleri  
etrafında dünyayı birleştiriyor"

Diana Schoberg yazdı

Camillo Pasquarelli fotođrafladı



*Roma dışındaki bir şaraphanede, Cantine Santa Benedetta'da düzenlenen bir makarna yapımı dersi için masa hazırlandı.*

**M**ÜKEMMEL BİR İLKBAHAR GÜNÜ, güneşin parladığı, hafif bir rüzgarın estiği, kuşların cıvıladığı bir gün. Roma'nın dışında bulunan Cantine Santa Benedetta şaraphanesinde, antik bir Roma yolunda zeytin ağaçlarının gölgesinde 50'den fazla Rotary üyesi ve arkadaşıyla takılıyorum. Yeni filizlenmeye başlayan yapraklarıyla üzüm bağları, ufuk çizgisine kadar uzanıyor. Sahibesi, ailesinin 300 yıldan fazla süredir şarap ürettiği bağ hakkında bize bilgi verirken "rosa tonic" kokteylleri içiyoruz (roze şarap, tonik suyu, biberiye ve nar şurubu).

Buradayız, Dünya Rotarian Gurme Kardeşliği'nin ilk uluslararası buluşması için. Grup dünya çapında yaklaşık 500 üyeye

sahip, bunların 300'ü İtalya'da bulunuyor. Bu, motosikletlerden sörf yapmaya, koşmaya ve bu durumda yemeğe kadar herhangi bir ortak tutkusu olan 100'den fazla Rotary Kardeşliğinden biri. Ve bol miktarda yiyecek var.

Bir avluya taşınıyoruz, burada sahibe nasıl makarna yapılacağını gösteriyor: un yığınının içinde bir kuyu oluşturun, bir yumurta kırın, bir tutam tuz ekleyin, hamurun daha esnek olması için zeytinyağı ekleyin ve yumurta kokusunu kesmek için şarap ekleyin. "Bunlardan hiçbirini kullanmazdı, sadece yumurta," diye fısıldıyor tercümanım Cristina Berretta, Milano Europa Rotary Kulübü üyesi ve uzun yıllardır dergi yemek editörü. İtalya'da yemek derinden kişiseldir.



*Kokteyller bağın rose şarabından yapıldı; yumurta makarnalar daha gözenekli ve ağır soslar ile çorbalar için kullanılır; Fabia Benedetti mülkün tarihini açıklıyor.*

Gösterinin ardından sıra bizde. İki geçici masa etrafında yer alıyoruz, şarap fiçilerinin üzerine yerleştirilmiş uzun tahtalar, üzerinde minik un yığınları ve diğer malzemelerle birlikte yumurtalar var. Beni çevreleyen Rotary üyeleri ustaca yumurta kırıp karıştırıyor ve yoğurarak öğle yemeği masamıza gidecek güzel makarnalar üretiyorlar. Öyle kolay gösteriyorlar ki ben de denemeye karar veriyorum.

Anında pişman oldum. Yumurta un yığımdan dökülüyor ve masanın her yerine yayılıyor. Unu etrafına ittirip karıştırmaya başlıyorum, ama telaşlı halimde yerimdeki iki küçük bardakta duran yağ ve şarabı unutuyorum.

Ben kahkahalarla gülüyorum, içten içe kahkalar atıyorum, saçlarım rüzgarda uçuşuyor ve ellerim yumurtalı hamurla kaplanmış. Utanarak Berretta'ya bakıyorum, o birkaç kez daha yoğuruyor ve nihayet, rahat bir nefes alabilmem için onay işareti veriyor.

Makarna yapımındaki bu fiyaskodan sonra, pesto yapımı yarışmasına geçiyoruz - ve yemek otoritesi konusunda dostane bir rekabet başlıyor. Berretta bana Genovese pesto'nun geleneksel malzemelerini (fesleğen, sarımsak, tuz, çam fıstığı, peynir ve



*"Şaraptan ve iyi yemekten, bahsettiğinizde herkes gülümsüyor, herkes mutlu."*





**Saat yönünde soldan sağa:**

Renato Rocco (solda), bir somelye ve La Buona Tavola Dergisi'nin yöneticisi ve Dünya Rotary Gurme Kardeşliği başkanı Vincenzo Carollo; yiyecek hem göze hem de damağa hitap ediyor; "Şaraptan bahsettiğinizde, iyi yemekten bahsettiğinizde, herkes gülümsüyor. Herkes mutlu" diyor emekli yemek editörü Rotary üyesi Cristina Berretta; kardeşlik üyeleri tarafından yapılan makarna öğle yemeği için servis edildi.

zeytinyağı) açıklarken, pecorino mu yoksa parmesan mı kullanılması gerektiği konusunda büyük bir tartışma patlak veriyor. Bugünün yarışması için malzemeleri bir araya getiren gurme kardeşlik başkanı Vincenzo Carollo'yu desteklemek için küçük bir kalabalık toplanıyor. Sicilya'da yaşayan Carollo için "Vai, Vincenzo, vai!" diye birileri bağırıyor. Ama o biber istediğinde kalabalık "nooooooooo" diye inliyor. "Güneyde biber kullanılır. Ama orijinal tarif mi? Biber yok," diye azarlıyor Berretta.

Sonunda, üç Rotarian hakem küçük bir masanın etrafında toplanıyor, The Great British Bake Off'taki Prue Leith ve Paul Hollywood gibi görünüyorlar, tek farkları hepsinin elinde Frascati, Roma'nın en ünlü bölgesel şarabından birer bardak tutuyor olmaları. Beş ekip. Beş yemek. Ve bu ciddiyetsiz hakemler kadrosu, tartışıyor, işaret ediyor, tekrar tadıyor, açıklık getirici sorular soruyor. Sonunda bir kazanan açıklıyorlar, ve herkes alkışlıyor. Sonra yemek zamanı geliyor: focaccia, lahana sandviçleri, üç çeşit şarap jölesiyle tuzlu pecorino, yavaşça kızartılmış domuz eti; domates sosu ve galeta unu ile burrata peyniri; kendi yaptı-





**Saat yönünde soldan sağa:**  
Antonio Bernardo, kardeşliğin İtalyan bölümlerinden birinin başkanı ve etkinlikleri organize etmede yardımcı oldu; pesto yapım yarışması çekışmeli geçti; kardeşlik üyesi Adriana Siniscalchi, avluyu çevreleyen yüksek biberiye ağaçlarından birini kokuyor; bir Rotary aşçısı üyelerin bitkilerden topladığı fesleğen yaprakları kullanarak Genovese pesto yapıyor.



ğımız makarna; kırmızı şarap soslu siğir eti ve rezene tohumlu mille-feuille. Ve hala bir sonraki gün var.

Carollo, bu gurmenin, şaka yollu rekabetlere rağmen bir araya getirdiği ve Rotary kulüp deneyimini aştığı için sevdiğini belirtiyor. Bugün burada sadece İtalya'nın dört bir yanından Rotary üyeleri değil, Almanya ve Türkiye'den de bazıları var. "Kardeşlikte beni çeken şeylerden biri hepimizin aynı 'dili' konuşuyor olmamız," diyor Carollo, Passport Mediterranee Bölgesi 2110 Rotary Kulübü üyesi. "Hepimiz

bir şeyi birlikte seviyoruz."

Ertesi gün, Pino Deroma'nın, Roma Foro Italico Rotary Kulübü üyesi bir ailenin sahibi olduğu bir koyun çiftliği ve peynir fabrikasına otobüsle gidiyoruz. Sunumlar, örnekler ve amatriciana sonunda guanciale etinin istenen çıtırılığı hakkında başka bir hararetli tartışma var. Ve işler bittikten sonra yapılacak tek şey var. "Hazır olun," diyor aynı kulüpten Jenny Bohlin Panozzo uyarıyor. "Bundan sonra ölünceye kadar yemek yiyeceğiz."

### Saat yönünde

**soldan sağa:** Yemek konusunda ciddi olabilirler ama kardeşlik üyeleri eğlenmeyi de sever; Deroma ailesinin peynir fabrikası günde 13.000 galondan fazla süt kullanıyor; Giampiero Trovalusci ve tüylü dostu katılımcılar arasındaydı; Deroma ailesi pecorino için koyun yetiştiriyor. "İtalya'da, bizim devasa çiftliklerimiz yok, sadece orta ve küçük ölçekli," diyor Berretta. "Ürünlerine ve hayvanlarına özen gösteriyorlar ve seviyorlar."









**Saat yönünde soldan**

**sağa:** Santo Caracappa (sağda) peyniri incelerken Franco Saccà izliyor; Bernardo Blasio etkinliğin tadını çıkarıyor; kardeşlik toplantısında menüde 50 kilodan fazla kuzu var; makarna Jenny Bohlin Panozzo'nun ifadesiyle bir

örnek: "Bu kardeşliği yürütmek için en iyi ülkelerden biri. Kötü yemek ya da şarap bulmak zor"; Özlem Engin Türkiye'den katıldı; çiğ bakla gevrek bir atıştırmalık oldu; Sicilya Acireale Rotary Kulübü'nden Giuseppa Pennisi ve Angelo Borzi, yemekleri tadıyor.