



## Franco Manca: Ναπολιτάνικη πίτσα στην καρδιά της Νέας Φιλαδέλφειας



Το 2008 στο Μπρίξτον, στο νότιο Λονδίνο, ο James Ravano και ο Nabil Mankariou με μακρά παράδοση στην εστίαση ανέλαβαν μια πιτσαρία που δεν πήγαινε καλά, η οποία έφερε το όνομα Franco από τον αρχικό της ιδιοκτήτη. Αποκατέστησαν τον παλιό ξυλόφουρνο και οι τακτικοί πελάτες άρχισαν να έρχονται ξανά, ρωτώντας επίμονα που είναι ο Franco, ώσπου ένας αγανακτισμένος pizzaiolo φώναξε δυνατά από την κουζίνα «Franco Manca» δηλαδή «Ο Franco αγνοείται». Η φράση επαναλήφθηκε άπειρες φορές, οπότε φάνηκε έξυπνη ιδέα η πιτσαρία να αποκτήσει αυτό το όνομα.

Σήμερα, αν βρεθείτε στο Λονδίνο θα βρείτε από μια Franco Manca σχεδόν σε κάθε γειτονιά – 56 εστιατόρια συνολικά έχουν ανοίξει σε όλη την Αγγλία, ένα ακόμη στο νησί Σαλίνα στην Ιταλία, ενώ το πιο πρόσφατο άνοιξε στην Νέα Φιλαδέλφεια, στην Αθήνα, όταν ο James Ravano γνωρίστηκε με τους αδελφούς Λιάκου (Basegrill, Travolta, Cookoovaya, Hoocut) και τον Πάνο Ιωαννίδη (Onio, Stellar Gastro Cinema).

Στην είσοδο θα δείτε την επιγραφή «Καλώς ήρθατε στη Νάπολη» κι αυτό θα πρέπει να σας κάνει να καταλάβετε ότι εδώ θα απολαύσετε αυθεντική ναπολιτάνικη πίτσα με λεπτή, αλλά μαλακή και ελαφρώς ζουμερή ζύμη αργής ωρίμανσης είκοσι τεσσάρων ωρών που φτιάχνεται από ένα προζύμι του 18ου αιώνα (ναι, σωστά διαβάσετε) και αλεύρι 100% ιταλικό από την οικογένεια Rivetti στη Μπολόνια. Κι αυτός είναι ο λόγος που είναι τόσο νόστιμη και εύπεπτη ταυτόχρονα. Κάθε πίτσα έχει για topping τα πιο αγνά υλικά (οι ιδιοκτήτες επι-



μένουν σε αυτό ιδιαίτερα) και σε πολύ μεγάλο βαθμό οργανικά και βιολογικά, όπως για παράδειγμα οι ντομάτες, ενώ πολλά από τα αλλαντικά φέρουν τη σφραγίδα του Σπύρου και του Βαγγέλη Λιάκου, π.χ. το back bacon ελληνικού μαύρου χοίρου, οπότε σπεύσατε!

Η slow-rising sourdough pizza, όπως λένε και οι φίλοι μας οι Άγγλοι, στο Franco Manca κυκλοφορεί σε οκτώ απολαυστικές εκδοχές. Δεν λείπουν, επίσης, οι ξεχωριστές προτάσεις της ημέρας. Σας συνιστώ να πάτε με παρέα και να δοκιμάσετε την κλασική

Margarita, την πληθωρική με σάλτσα τρούφας, μοτσαρέλα και πολλών ειδών μανιτάρια, καθώς και εκείνη με βιολογική ντομάτα, τσορίθο (natural και iberico) και ιταλική μοτσαρέλα. Από τα ορεκτικά διάλεξα την μπουράτα σε προζυμμένο ψωμί, η οποία έφτασε παρέα με ψητές αγκινάρες και δεν είπα όχι στο πικάντικο λουκάνικο από αρνί ελευθέρας βοσκής ψημένο, μαζί με λεπτές φέτες πατάτας, σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα. Για να ταιριάξετε το φαγητό σας υπάρχουν επιλογές σε ιταλικό κρασί από παραγωγούς στο Piedmont, στο Abruzzo και στη Σικελία, οι οποίοι ακολουθούν οργανικές ή βιοδυναμικές διαδικασίες παραγωγής και μπίρες (δοκιμάστε την τρέχουσα "guest" απαστερίωτη μπίρα "Άλως" από τη Ζυθοποιία Χίου, με την επιμέλεια του Πάνου Ιωαννίδη).

### INFO

Franco Manca, Ελ. Βενιζέλου 2, Ν. Φιλαδέλφεια  
Τηλ. 210-25.81.501

