

Zmiłości do pizzy

04.02.2019 15:00:00

(Edit 2024 – wywiad powstał w 2019 roku – rok przed pandemią, która mocno zweryfikowała plany, o których rozmawialiśmy)

ROZMAWIA: Juliusz Podolski

ZDJĘCIE: Sławomir Brandt



Jarosław Przygocki i jego żona **Ewelina** to ludzie, o których można powiedzieć „zakręcenii”. Pokochali pizzę, jak wielu Polaków, ale zrobili z niej pasję, biznes, który przede wszystkim daje im radość z tego, co robią. Pizza neapolitańska tak bardzo wrosła w ich życie, że mogą o niej opowiadać godzinami. Miłością do niej zarazili się nie we Włoszech a w Stanach Zjednoczonych

Dlaczego pizza neapolitańska, a nie po prostu pizza. Chcieliście być Państwo oryginalni?

Jarosław Przygocki: Jest w tym coś oryginalnego, bo pizy neapolitańskiej nie przywieźliśmy z Neapolu, ale... z Ameryki, a konkretniej ze Stanów Zjednoczonych. Od ponad dwudziestu lat z

moją żoną jeździmy do Włoch, które bardzo kochamy i zawsze nas czymś urzekają.

Kochamy rejony północne, np. okolice Jeziora Garda. Zawsze moim znajomym mówię, a wynika to z doświadczenia podróżnika, że najgorszą pizzę jadłem właśnie we... Włoszech, na Placu św. Marka w Wenecji. Proszę mi wierzyć, to była najgorsza pizza w moim życiu. Pamiętam nawet do dzisiaj nazwę lokalu. Kilka lat temu wyjechałem do USA i mieszkałem w Los Angeles prawie przez rok z moim synem, między Santa Monica a Beverly Hills. Tam pewien Amerykanin otworzył pizzerię neapolitańską. Jak się okazało to miejsce stało się najlepszą pizzerią w całym Los Angeles. Tu nie tylko można było dobrze zjeść, ale delektować się pizzą w towarzystwie największych gwiazd filmowych z Hollywood. Co więcej, stały tam zawsze ogromne kolejki i nie było w zasadzie szansy, by wejść wprost z ulicy

Ewelina Przygocka: Co ciekawe, każdy gość podchodził do baru i zamawiał dodatki do jednej bazy. To była prawdziwa pizza neapolitańska, jak się później dowiedzieliśmy, podawana z pieca kamiennego, z prawdziwej włoskiej mąki, z serem mozzarella i pomidorami pelati

JP: Uzależniliśmy się z synem od tej pizzy. Bo od momentu otwarcia lokalu, chodziliśmy tam niemal codziennie. Każdy, kto mnie odwiedzał, musiał pójść z nami do tej pizzerii. Potem otworzyły się kolejne w Los Angeles, ale też w Las Vegas i San Diego. Tak bardzo zasmakowała nam ta pizza i spodobał się cały koncept, że wracając po roku, przywieźliśmy do Polski pomysł na autentyczną pizzę neapolitańską. Jeszcze w Stanach zaczęliśmy drążyć temat i znaleźliśmy organizację o

nazwie Associazione Verace Pizza Napoletana, czyli Stowarzyszenie Prawdziwej Neapolitańskiej Pizzy

No właśnie, Stowarzyszenie promuje lokale serwujące pizzę z Neapolu. Nie można ot tak założyć pizzerii, trzeba przejść określoną weryfikację, by otrzymać certyfikat z kolejnym numerem. Tych pizzerii obecnie jest niewiele ponad 700 na całym świecie. W tym po jednej w Poznaniu, Krakowie i w Tychach.

JP: Stowarzyszenie, o którym mówimy, powstało w 1984 roku w Neapolu. Kilku najlepszych pizzaiolo neapolitańskich zrzęsyło się w ramach AVPN, a ich celem była promocja pizzy neapolitańskiej na świecie oraz stanie na straży, by zawsze i w każdym zakątku świata była tradycyjna, zgodna z recepturami sprzed kilkadziesiąt lat. Główna siedziba jest w Neapolu, ale ich delegatury powstały już w USA i Japonii oraz Australii.

Jak nawiązaliście kontakt z tym szacownym gremium?

EP: Kiedy nasz pomysł chcieliśmy przekuć w czyn, pojechaliśmy do Neapolu na jeden z kursów robienia pizzy neapolitańskiej organizowany przez AVPN. Trwał on blisko trzy tygodnie, podczas których instruktorzy i pizzaiolo ze stowarzyszenia uczyli nas robić pizzę.

Nie było więc to owczy pęd, jaki niestety na fali food revolution ma miejsce w Polsce, a polegający na chęci posiadania restauracji czy innego lokalu gastronomicznego. Było zdecydowanie przemyślany wybór, bo – co trzeba podkreślić – nie jesteście Państwo gastronomikami.

JP: Tak, to prawda. Ja jestem magistrem ekonomii, ukończyłem również studia MBA. Moja żona skończyła turystykę i rekreację o specjalności hotelarstwo.

EP: Potem zrobiłam doktorat z żywienia człowieka na SGGW w Warszawie. Prowadziłam też gabinet porad żywieniowych połączony z odnową biologiczną. I z tej spokojnej przystani mąż wyciągnął mnie do restauracji. Moje doświadczenie opierało się na kilku dniach praktyk w hotelowych restauracjach. Było sporo obaw, ale dzisiaj to robię, a właściwie robimy, z wielką pasją już piąty rok.

Tak, to chyba bardzo ważne, co Pani powiedziała. Wchodząc w branżę gastronomiczną, trzeba to robić z pasją, a nie na pół gwizdka. Jeśli bowiem myśli się tylko o zarabianiu i liczeniu pieniędzy, chyba lepiej znaleźć sobie inne zajęcie.

EP: Tu ma Pan rację. Pasja napędza nas do stałego działania, ulepszania, poszukiwania nowych, jeszcze lepszych produktów, z których przygotowujemy naszym gościom nie tylko pizzę, ale też inne włoskie dania

APan, Pani Jarku, z jakiej branży trafił do gastronomii?

JP: Piętnaście lat pracowałem w dużej międzynarodowej korporacji związanej z przemysłem meblarskim. W pewnym momencie, jak to się dzieje w korporacjach, postanowiłem zatrzymać wyścig szczurów. Wziąłem sobie do serca zdanie pewnego mojego znajomego z zagranicy, który powiedział, że w korporacji pracuje się do momentu, kiedy się nazbiera odpowiedni kapitał, żeby otworzyć własną firmę i żyć na własny rachunek. Mnie się to udało. Uderzyłem w rynek nieruchomości i zainwestowałem w niego w okresie boomu w Polsce, który miał miejsce ok. dziesięć lat temu. Dzięki temu dzisiaj możemy spełniać swoją pasję w Forni Rossi.

Wracając do punktu wyjścia. Żeby osiągnąć sukces w gastronomii nie można wychodzić z założenia, że włożone pieniądze szybko przyniosą zysk. Trzeba raczej mieć kapitał, żeby ze spokojem czekać na rozwój restauracji i budowę jej marki.

JP: Gastronomia to bardzo ciężki biznes. Brzmi to jak frazes, ale to szczerą prawdą. To także biznes nieprzewidywalny. Bo to, co się sprawdzi po lewej stronie Warty, po prawej może w szybkim tempie doprowadzić do bankructwa. Dzisiaj wiem jedno: gdybyśmy pochodzili z gastronomii, to w restaurację byśmy nie weszli.

Czy to wynik doświadczenia z pierwszej restauracji pod marką Forni Rosi, którą otworzyliście Państwo w Galerii Malta i musieliście ją zamknąć?

JP: Otworzyliśmy tam bardzo dużą restaurację. To był mix tego, co widzieliśmy w Neapolu i tego, czego nauczyłem się w Stanach Zjednoczonych, czyli duża restauracja, bo amerykańska, a tradycyjna, bo neapolitańska. Nie do końca nam to wszystko wypaliło. Musieliśmy po roku ją zamknąć. Jednak dzięki temu udało nam się zebrać grupę bardzo fajnych osób i nie chcieliśmy ich wypuścić, by zniknęli w jakiś innych włoskich restauracjach.

Wpadnę w słowo. Czy ten pierwszy nieudany krok z dzisiejszej perspektywy nie był sukcesem? Jest jeden lokal na Wildzie, drugi lokal na Naramowickiej i są plany.

JP: To prawda. Trzeba najpierw upaść na kolana albo

nawet na twarz, by podnieść się mocniejszym i mądrzejszym o wnioski. Taki jest biznes. Jeśli nie nauczymy się pokory, nie osiągniemy sukcesu. Pycha kroczy przed upadkiem.

EP: W pierwszej restauracji nauczyliśmy się pokory. Do nowych projektów podchodzimy spokojnie. Z szacunkiem i na pewno z ostrożnością. Nie robimy już nic na hura.

Cały czas przewija się słowo pasja. To widać zarówno w rozmowie, jak i w działaniach, które obserwuję od dawna. Bardzo wsiąknęliście w Neapol i jego kulinarne dziedzictwo. Jeździecie często do Włoch na szkolenia, poznajecie tajniki pizzy, macie także skończone kursy pizzaiolo.

JP: Żeby coś robić dobrze, trzeba to poznać dogłębnie, od środka. A zatem, żeby robić dobrą pizzę neapolitańską, trzeba się nauczyć rozpoznawać prawdziwą mozzarellę, wiedzieć, jaki piec do pizzy neapolitańskiej będzie najlepszy i kiedy wyciągnąć z niego placek, by był smaczny, a nie spalony na węgielek. Wyjazd na kurs, o którym wspominaliśmy, nie tylko dał nam umiejętność robienia pizzy, ale także szansę na poznanie wielu wspaniałych ludzi, którzy dzisiaj są już nie tylko naszymi znajomymi, ale przyjaciółmi.

EP: Teraz, kiedy jedziemy do Neapolu, to u naszych przyjaciół czujemy się jak w rodzinie.

JP: Dzięki nim poznaliśmy produkt i to było dla mnie

najcenniejsze. Nie tylko nabraliśmy umiejętności robienia pizzy, ale przede wszystkim, nauczyliśmy się z czego ją przygotować, jakich dodatków użyć i kto ma je najlepsze.

Od pierwszego momentu, kiedy poznałem Forni Rossi jeszcze w czasach „maltańskich”, zawsze podkreślaliście Państwo, że bez względu na cenę, najważniejszy jest dla Was produkt, że jakość ma wpływ na sukces.

JP: Będąc w Neapolu na kursach, także tych profesjonalnych, u naszego przyjaciela Enzo Cocci, który prowadzi naszą ulubioną pizzerię La Notizia, zgłębialiśmy i zgłębiamy tę zasadę. Jeździmy, podglądamy, uczymy się, łapiemy wiedzę również w kwestii tych najlepszych produktów. Uczymy się od najlepszych, a nie w przypadkowych miejscach, których w samym Neapolu też jest wiele. Znalezienie najlepszych pizzerii zajęło nam trochę czasu, bo to nie są wcale te z pierwszych stron gazet, ale często małe, ukryte w bocznych uliczkach, eksplodujące smakiem i tradycją. Tam przychodzą neapolitańczycy, a nie turyści. Dzięki pizzaiolo z tych miejsc dostaliśmy kontakty do producentów, u których oni się zaopatrują. Robiliśmy wyprawy, by przekonać ich, że warto z nami, mimo że nie jesteśmy neapolitańczykami, współpracować. Tak dotarliśmy na najlepsze plantacje pomidorów, do producentów mąki, serów. Dzięki temu, że się z nimi zaprzyjaźniliśmy, mogliśmy wejść do ich domów i zobaczyć, jak to wygląda u źródła. Te wizyty pokazały nam, że jakość, jakość i jeszcze

raz jakość jest najważniejsza.

EP: Jeśli mamy coś robić, to róbmy to perfekcyjnie albo wcale. Dlatego zaczęliśmy sprowadzać produkty z Włoch. Nie było to łatwe. Przez kilka lat staraliśmy się przekonać ludzi, że jesteśmy wiarygodni. Poznaliśmy ludzi, którzy pootwierali nam drzwi do producentów z najlepszym produktem, którym możemy cieszyć dzisiaj w naszych lokalach gości. Wszystko, od pomidorów, przez mąkę czy makarony, a na kawie kończąc, kupujemy bezpośrednio u producentów. Zaprzyjaźniliśmy się ze Stefano Ferrarą, który według nas robi najlepsze piece do pizzy neapolitańskiej. To właśnie spod jego ręki wyszły nasze piece. To on nam zawsze powtarza, że żeby pizzeria była neapolitańska, musi mieć neapolitańskie serce, a tym sercem jest piec.

To, o czym Państwo mówicie to trochę jak magia, na przykład pomidory San Marzano DOP, które rosną pod Wezuwiuszem.

JP: Coś w tym jest. Bo popatrzmy na wspomniany piec – jest jak dzwon, ma więc duszę i jeśli razem wszystko połączymy, to na stoły naszych gości trafi część Neapolu, jego tradycji kulinarnej i smaku.

EP: Ta magia rodzi się z tego, że oni to kochają. Połączenie produktu, pieca, umiejętności pizzaiolo i serca tworzy coś wyjątkowego, niepowtarzalnego. I my staramy się robić to tak jak oni.

Ta pasja coraz bardziej państwa wchłania. To już nie tylko pizzeria, ale chcecie robić więcej, chcecie otworzyć szkołę z prawdziwego zdarzenia.

JP: Tak. Przygotowywaliśmy się do tego od dłuższego czasu. Nasz lokal na Wildzie jest pierwszą w Polsce, certyfikowaną przez AVPN, pizzериą neapolitańską. Obecnie coraz więcej ludzi z Polski zgłasza się do nas z potrzebą i chęcią nauczenia się robienia pizzy neapolitańskiej. Ruszamy z nowym projektem szkoły pizzy neapolitańskiej – otworzymy AVPN Poland. Z tą myślą nosiliśmy się otwierając pizzериę na Wildzie.

Szukaliśmy takiego obiektu, w którym bezkolizyjnie można byłoby prowadzić zajęcia, ale równocześnie raczyć gości naszymi przysmakami w restauracji. Już dzisiaj możemy zaprosić wszystkich chętnych na zajęcia, które wystartują na przełomie lutego i marca. Działamy w kontakcie z AVPN, gdyż chcemy naszych uczniów wysyłać także na szkolenia do Neapolu, na praktyki w najlepszych pizzერიach.

Ale to nie koniec z planami.

JP: Nie chcemy zapeszać, więc tylko wspominamy, że szukamy lokalu, by otworzyć Forni Rossi w Warszawie. Prace są już mocno zaawansowane. Wszystko jest na dobrej drodze.

Już wkrótce na Wildzie nie tylko będzie można zjeść pizzę neapolitańską, ale także inne specjały tamtego regionu.

JP: Początkowo byliśmy zafascynowani pizzą, kolejne podróże zaraziły nas street foodem z Neapolu.

Czy można zatem powiedzieć, że jesteście kawałkiem Neapolu w Poznaniu?

EP: Tak, chyba tak można powiedzieć. U nas goście zjedzą nie tylko tradycyjną pizzę neapolitańską, przygotowaną według specjalnej receptury, ale też inne dania z tego niesamowitego miasta, a nawet wypiją prawdziwą neapolitańską kawę marki Toraldo, którą można spotkać na każdym rogu w Neapolu. Jeżeli pojedziemy do Neapolu, gdzie jest ponad 2000 pizzerii, to każda pizza będzie inna, bo jest to produkt artystyczny. Nie ma zatem jednej pizzy neapolitańskiej, tak jak nie ma jednego żurku czy jednej czerniny.

Czy na obecnym etapie prowadzenia firmy możecie powiedzieć, że odnieśliście sukces?

JP: Myślę, że tak, pizza neapolitańska i wszystko co się koło niej kręci sprawia nam ogromną frajdę. Po kilku latach wciąż odkrywamy coś nowego i to jest sukces – robimy to z pasją i nie ma w tym rutyny. Poznaliśmy i wciąż poznajemy wielu wspaniałych ludzi. Mamy cel, mamy marzenia, cały czas otwierają się nowe drzwi i zobaczymy, w które z nich wejdziemy.

EP: Mnie cieszy przede wszystkim wątek edukacyjny. Początki były ciężkie, musieliśmy boksować się z negatywnymi opiniami, głównie ludzi nieznanących tematu pizzy neapolitańskiej, dlatego jest wilgotna i elastyczna itp. Nauczyliśmy naszej filozofii wielu gości i to jest też ważne osiągnięcie całego teamu. W nich też tkwi pasja. Są z nami w dobrych i trudnych chwilach. To są bardziej nasi przyjaciele niż pracownicy.

Sukcesem jest też to, że swoją pasją zaraziliście Państwo syna.

JP: Tak. Nasz syn był już na kursie, uzyskał certyfikat AVPN (razem z nami, to już 10 naszych pizzaiolo było na kursie AVPN w Neapolu). Robi pizzę neapolitańską i można Go spotkać w naszych lokalach. Uważam, że Wiktor pójdzie w nasze ślady i razem będziemy ambasadorami neapolitańskiej kuchni w Polsce.