



## HAJRÁ ELEFÁNTOS!

Az Elefántos ház Pécs egyik leghíresebb épülete. Piatsek József építette klasszicista stílusban 1830 körül, az épülettömbben több híres pécsi család is lakott. Nemcsak helytörténeti szempontból, de gasztronómiai múltját tekintve is rendkívül nevezetes hely. Az egykori telek északnyugati sarkán 1712-ben sütőüzem nyílt, majd a következő század elején Schneckemberger Ferenc a házat vendéglővé bővítette. Ez volt a híres Fehér Elefánt. Az 1870-es évektől pedig ehelyütt működött Pucher György a Fekete Elefánthoz címzett fűszer- és gyarmatáru-kereskedése (a Jókai tér 6-os épület sarkán ma is látható a fűszerüzlet cégjelvénye, a konzolon álló bádogelefánt).

A Jókai tér 6. ma is a pécsi kulinária fellegvára. 15 éve működik itt Zachár Zsolt (vagy ahogy barátai szólítják, és egész Pécs ismeri: Zacsi) Elefántos étterme és pizzériája (Ristorante & Pizzeria All' Elefante). A helyiek és az ide látogatók egybehangzó véleménye szerint ez a mediterrán Pécs legjobb olasz vendéglője. Nem csoda, Zsolt ugyanis egy évtizeden keresztül (1983 és 1993 között) külföldön tanulta ki az olasz konyha csínját-bínját, nemigen lehet neki újat mondani a talján gasztronómiáról. Münchenben dolgozott olasz vendéglőkben, ahol főleg a déli tartományokból érkezett kollégáitól sajátította el a nyelvet és a pizzák-tészták művészetét. Kiválóan beszél olaszul (kis déli akcentussal) és Juventus-szurkoló, a pult mögött természetesen ott lóg a Juve-zászló.

Semmit nem bíz a véletlenre: amit csak lehet, Itáliából hozat Pécsre. Hetente jön Udinéből a szállítmány. Spagetti és penne, liszt, friss halak és zöldségek, mint például az ökörszív paradicsom. A tészták kilencven százaléka helyben készül, így például a tagliatelle, a maccheroni, a ravioli, a cappelletti vagy a casarecce, mint ahogy a házi kenyeret, a ciabattát is itt sütik.

Nemcsak tésztáiról híres az Elefántos, de elsősorban persze a fatüzelésű kemencében sült pizzájáról. Az biztos, hogy Pécs legjobb pizzája, de az országban is nagyon előkelő helyen lehet. Friss, olasz alapanyagokból eredeti olasz recept alapján készül. Vékony, puha, a széle elegánsan ropogós (nem kemény). Mintha csak egy római vendéglőben ennénk. „A piros paradicsom, a fehér mozzarella





és a zöld bazsalikom adják eme híres éték jól ismert színeit és ízeit" – vallja Zachár Zsolt. „– A titok a fafűtéses kemencében rejlik, amelyet 350-400 fokra kell hevíteni. A teljesen száraz bükkfadaraboknak legalább ötven centiméter hosszúnak és minimum 5-6 centiméter vastagnak kell lenniük. A pizza ugyanis egyenletes hőt kíván, a kályha előmelegítése több mint fél óráig tart. A pizzát forgatás közben ugyanazon a helyen kell tartani, ahová eredetileg tették, máskülönben leég. A szabályok szerint alkotott mű akkor tökéletes, ha közepén vékony, a szélein pedig vastagabb és ropogós.”



A tészták közül csak ínycsiklandás végeggel emeljünk ki néhányat: fokhagymás, olívás, chilis spagetti, linguine alla julio (cukkini, paprika, póréhagyma, olasz sonka, parmezán), casarecce fatti in casa panna speck e brie (tejszín, speck sonka, brie sajt), lazacos-tejszínes tagliatelle, házi makaróni paradicsommal, mozzarellával és olívabogyóval, libamájas házi ravioli szarvasgombás olajjal. Ám aki azt hiszi, hogy a tésztákkal és a pizzákkal ki is merült az Olasz Elefánt kínálata, az nagyon téved. A ren-



geteg fogás között szerepel libamáj toszkán pecorinóval és szarvasgombakrémmel; érlelt marhacomb radikkióval, édesköménnyel és parmezánnal, zöldborsókrémleves ropogós olasz sonkával; argentin bélszín és hátszín rostton; borjúérmék olasz sonkával és zsályával; feketekagyló fehérboros-olivaolajos mártásban; grillezett branzino, orata és tintahal; vagy éppen tigrisrák spenóttal.

Aki itt nem találja meg számítását, azzal nagy baj van! És az sem igaz, hogy az Elefántosban vacsorázást csakis a vastag pénztárcájú vendégek engedhetik meg maguknak. A pénteki kétfogásos halmenü 2200 forintba kerül, a napi tézstaajánlat hétfőtől csütörtökig 990, a csoportos menü pedig 2500 Ft.

Zachár úr azonban ennivel sem elégedik meg. Tervei között szerepel, hogy novembertől minden szerdán ő maga főz majd a vendégeinek, többek között risottókat, tengeri gyümölcsből készült ételcsodákat, na és osso bucót (természetesen nem marad el mellőle a risotto milanese sem), egy borász barátja pedig különleges borokat passzint majd a fogásokhoz.

Mi már nagyon várjuk. Hajrá Zacs! Hajrá Juventus! Hajrá Elefántos! (x)

#### Elefántos étterem és pizzéria

7621 Pécs, Jókai tér 6.

Telefon: +36 72 216 055

Nyitva tartás: mindennap 11:30-23 között

[www.elefantos.hu](http://www.elefantos.hu)