

חולון מתעוררת ועולה על המפה הקולינרית

אחרי שנים של נמנום ובזמן שאצל שכנותיה נוצרו סצינות קולינריות מעניינות, חולון העדיפה להשקיע באפיקים אחרים. כעת היא מנסה להדביק את הפער עם המסעדה האיטלקית הראשונה - "סילו" של השף רובי פורטנוי

שמור R
כתובות 56f שתף בפייסבוק

אספרגוס בגריל עם פולנטה רכה, עלי בריק ממולאים צילום: לינה מיארה וערן ש

בזמן שהערים מסביבה גיבשו סצינה קולינרית עצמאית, ואפילו השכנות ראשון לציון ובת ים כוללות כבר כמה אוצרות קולינריים, חולון נשארה מאחור. כמו התהליך העובר על כל הארץ, גם חולון נשטפה ברשתות אוכל גנריות, כך שמלבד בר אירי (שגם הוא נולד בפתח תקווה) וכמה דוכני אוכל מהיר שכונתיים, עד לאחרונה היה קשה למצוא בה מסעדות טובות באמת. מסעדה חדשה, "סילו", שנפתחה במתחם לה פארק החדש, שבראשה עומד השף הוותיק רובי פורטנוי, מנסה להוציא את עיר הילדים מהתרדמת הקולינרית שלה.

פורטנוי, שעבד בין השאר בתרווד הוורוד עם צחי בוקששטר, מאנטה ריי ומסעדת הטאבון עם משפחת גנור, קייטרינג פרי הארץ ועבודה בחו"ל אצל השף ג'ואל רובושון ועוד, חבר אל ברנרדו בלחוביץ', הבעלים של קפה גן סיפור המצליח בחולון. "כבר לפני כשנה התקשר אלי ברנרדו, נפגשנו והחיבור היה מייד", הוא מספר. "בהתחלה דיברנו על ייעוץ וליווי בזמן הפתיחה למשך חודשיים, אבל אחרי שהתחלנו לעבוד החלטתי שאני נשאר פה והולך עד הסוף, ואעמוד בראש המטבח ואהיה שותף".

סילו, שקרויה על שם המבנה שהיא שוכנת בו, המזכיר צורה של סילו (ממגרה), מוגדרת כמסעדה איטלקית. פורטנוי מעדיף שלא לצמצם את המטבח שלה לתחום צר אחד. "זה בעצם אוכל איטלקי ים-תיכוני", הוא אומר. "אני משלב אוכל מכל אגן הים התיכון, כי זה האוכל שמעניין אותי והכיוון של הבישול שלי. אם מזמינים פה פוקאצ'ה למשל, אז היא פוקאצ'ה כהלכתה, מקמח איטלקי שאנחנו קונים, אבל היא מגיעה עם מטבוחה וקרם חצילים, כדי לשלב את כל הים התיכון. לא נראה לי נכון לקבוע את התפריט על אזור אחד, ולכן אפשר למצוא בתפריט פיצה עם עלי גפן ונקניקיות מרגז, ומהכיוון הבלקני קציצות כרישה עם רוטב יוגורט, או בכלל קובנייה של דג שיותר מזכירה מטבח לבנוני".

במרכז המסעדה מוצב טאבון ענק שיובא מאיטליה ומסביבו נבנה צינור מתכת. על העיצוב הופקדה לטיסיה בלחוביץ', אשתו של ברנרדו, והוא ממשיך את הקו הים-תיכוני של התפריט, עם המון צמחייה, כונניות עמוסות עשבי תיבול המפרידות בין השולחנות, ריהוט עץ צבעוני, ושולחנות עגולים גדולים העשויים מגלגלי ענק של חברת החשמל שהוסבו לצורכי אכילה, וכן בר חיצוני ענק וגם בר פנימי מסביב לטאבון שבו ילדים יוכלו להתנסות בהכנת פיצות. "עבדנו המון על כל הצדדים של המסעדה. נסענו ללונדון לקבל קצת השראה, כי תמיד בטוילים כאלה לומדים המון ומגלים דברים חדשים, גם אחרי שנים של ניסיון", אומר פורטנוי.

מתעוררת ולא רק עם רשתות - הסילו בחולון צילום: לינה מיארה וערן ש
לדבריו, זו מסעדה שמתאימה לכל המשפחה. "לא רצינו לעשות אוכל מתוחכם מדי, אבל כן מאוד מוקפד. ניסינו למצוא את האיזון בין אוכל שידבר אל כולם, וגם יהיו פה כמה מנות מתוחכמות, וספיישלים יומיים שיעניינו גם את מי שמחפש אוכל מיוחד יותר. גם מבחינת חומרי גלם לא התפשרנו. אני עובד עם ספקים

של מוצרים מאיטליה שאני מכיר ממקומות קודמים שעבדתי איתם. כל הבשר והדגים הם רק טריים שמגיעים לכאן כל יום, ואת כל הפסטות הממולאות אנחנו מכינים פה במקום, וגם את הקינוחים ובכל זאת גם שילבת קצת טכניקות של בישול עילי בחלק מהמנות".

התפריט כולל מנות ראשונות כמו קובנייה של בס בלימון עם בצל אדום, בורגול וסלסת מנגו עם פניני בלסמי (42 שקלים), זוג ארנצ'יני: אחד מריזוטו פטריות עם ספרט יוגורט אחד עם פסטו, עגבניות מיובשות ומוצרלה (42 שקלים), אספרגוס בגריל עם פולנטה רכה, עלי בריק ממולאים במוצרלה ופסטו ברוטב גבינות (45 שקלים) או קציצות כרישה עם בשר עגל וקשקבל, סלט מלפפונים עם שקדים ויוגורט נענע (39 שקלים). גזרת הפיצות כוללת פיצה בנוסח לורן עם קרם גבינות, תבשיל כרישה וחזה אווז מעושן (59 שקלים), פיצה מרגז עם מטבוחה, עלי גפן ונקניקיות מרגז (59 שקלים). בפסטות אפשר למצוא טורטיליני בשר בציר בקר, עם קרם סלרי ואפונת שלג (59 שקלים), רביולי דלעת ערמונים עם גבינת סנט מור, קוביות דלעת, שעועית ירוקה, ומסקרפונה פסטו (69 שקלים). המחלקה האחרונה היא של מנות בשר ודגים הכוללת שניצל נפוליטנה משייטל עם מוצרלה, תפוחי אדמה קטנים, פטריות, שעועית ירוקה (89 שקלים), פילה לברק בגריל עם סלט צ'רשי, רבע כרוב אפוי, כרוביות צליות ו-ויניגרט לימון (89 שקלים) או סקלופיני עוף בחמאת עגבניות עם ניוקי, חצילים, זוקיני וצ'יפס של חומוס (85 שקלים).

טורטיליני בשר בציר בקר, עם קרם סלרי ואפונת שלג בסילו צילום: לינה מיארה וערן ש ולמה דווקא חולון? "אני חושב שהקהל פה מחפש מקומות טובים ליד הבית, ולפי ההיענות בשבועות ההרצה שלנו, אני מאחל לכל מסעדה תל אביבית כמות כזו של אנשים שבאים בכל יום", מסביר פורטנוי. הוא אינו מודאג בנוגע למיקום בעיר שלמרות הקרבה הפיזית רחוקה מאוד מהסצינה התל-אביבית. "זה מקום מאוד נגיש, עם המון חניה חינם ובמרחק כמה דקות מהכביש המהיר. אני רואה את המקום השני של ברנרדו, קפה גן סיפור, ואני כל הזמן בשוק מכמה שהוא כל הזמן מלא באנשים, גם בתחילת השבוע ובימים שנחשבים חלשים". בקרוב יפתח פורנוי עם אותם השותפים גם דיינר אמריקאי באותו המתחם, שיתמחה בהמבורגרים. נראה שלחולונים סוף סוף יש למה לצפות.

סילו, מתחם לה פארק, פארק פרס, חולון. 03-5733315

<http://www.haaretz.co.il/gallery/recipes/food-news/premium-1.2722418>