

# Pinco Pallino - szaleńcza miłość per la cucina italiana



Kuchnia włoska od zawsze była w Polsce dobrze kojarzona i powszechnie lubiana. Makarony, risotto i wszechobecna pizza to bezpieczny wybór na każdą okazję. Na przestrzeni prawie trzydziestu lat nasze kulinarne wybory stawały się coraz bardziej świadome. Wraz z dostępem do produktów, informacji i swobodnych podróży obraz tego co nazywaliśmy kuchnią włoską uległ sporej zmianie. Na gastronomicznej mapie Polski coraz więcej jest miejsc serwujących dania w oparciu o tradycyjne receptury z oryginalnych włoskich produktów. Mamy szczęście! W Poznaniu jest kilka takich miejsc, a jednym z nich jest niezwykle [Pinco Pallino](#) prowadzone przez szefową kuchni Margheritę Kardaś.

Pinco Pallino od czasu otwarcia restauracji w kwietniu 2016 roku szybko zdobywało popularność. Pierwsza lokalizacja na ul. Garbary polecana była przez gości z lekkim niedowierzaniem. Niepozorny lokal zaskakiwał na każdym kroku - atmosferą, jakością produktów i smakiem potraw. Każde kolejne odwiedziny upewniły nas, że jest to miejsce wyjątkowe. Po serii wizyt spróbowaliśmy przyszedł czas na steki. Toskańskie steki T-Bone Fiorentina okazały się być fantastyczne i naszym zdaniem do dziś rzucają wyzwanie poznańskim restauracjom specjalizującym się w daniach mięsnych.



W listopadzie 2019 roku lokal przeniósł się na ul. Wroniecką 24. Z pierwszą lokalizacją wiązało się tyle miłych kulinarnych wspomnień, że do nowej nadal się przyzwyczajamy. Cieszymy się, że lokal się powiększył.

Każda mała i duża zaleta Pinco Pallino to wynik ciężkiej pracy szefowej kuchni Margherity Kardaś i jej zespołu. Jej energia, wiedza, doświadczenie i pasja tworzą coś niepowtarzalnego. Kuchnia Pinco Pallino jest niezwykle smaczna, ale moment w którym uda Wam się połączyć jedzenie serwowanych tu specjałów ze spotkaniem Margherity stworzy doświadczenie niepowtarzalne. W restauracji to oczywiście trudne. Na [warsztatach kuchni włoskiej](#) w sposób oczywisty zupełnie proste, a w Waszym własnym domu... możliwe!

*Pinco Pallino z dowozem do domu czyli wirtualne gotowanie z Margheritą Kardaś*

Restauracja oferuje bardzo ciekawą usługę. Możecie [zamówić z dostawą do domu](#) trzydaniowy posiłek, który ugotujecie wspólnie z Margheritą Kardaś. Trzeba wejść na stronę restauracji, wybrać jedną z kilku przystawek, jedno z dań głównych oraz deser. Odważone i obrane produkty wraz z niezbędnymi przyprawami dostarczone

zostaną na wskazany adres wraz z przepisem i kodem do filmu instruktażowego. Z filmu dowiemy się co z tym wszystkim zrobić. To świetna zabawa, a co najważniejsze - efekt przepelni Was dumą!

W nieco droższym zestawie znajdziemy butelkę prosecco, a w zestawie premium możliwość połączenia z szefowa kuchni online. To szansa na to by pochwalić się Waszą kreacją kulinarną, porozmawiać o włoskiej kuchni i poznać właścicielkę.



Spróbowaliśmy! Aromatyczne składniki były świeże i doskonałej jakości. Wszystko pachniało i kusiło od otwarcia każdego z pudełek i woreczków. Wybierając menu postanowiliśmy sprawdzić czy damy radę zrobić serowy chlebek na przystawkę i czekoladowe ciasto na deser. Do tego risotto, co nie wydawało się już tak trudne. Uwaga - udało się bez najmniejszego problemu! Przepisy są proste i dopracowane. Instrukcje czytelne i bardzo przyjazne w odbiorze. Energia Margherity Kardaś wprawiła nas w doskonały humor (nie odbierając niczego Prosecco) i zabrała na wspaniałą kulinarną wycieczkę.

Na koniec poza miłym wspomnieniem smacznego jedzenia i dobrej zabawy pozostała duma z rezultatu. Zrobiliśmy doskonałą włoską kolację! Sami ;)



Istnienie restauracji serwujących kuchnię zaledwie inspirowaną włoskimi tradycjami jest faktem i nie budzi żadnych negatywnych emocji. Trzeba jednak odróżnić te właśnie - popularne i lubiane miejsca - od restauracji bardzo wiernie oddających tradycję kulinarną słonecznej Italii. Tylko świadomy wybór miejsca zapewni nam całkowitą satysfakcję i miłe wspomnienia na długie tygodnie.

Fanów włoskiej kuchni wiernej tradycji i oryginalnym włoskim produktom zapraszamy oczywiście do Pinco Pallino, ale także do restauracji Amici Miei na ul. Rybaki oraz La Bottega na Św. Wojciechu. To doskonały początek eksperymentów z włoskimi klasykami i południowa atmosferą. W tych miejscach smacznie zjecie i porozmawiacie o kuchni. Tu niewiedza przyjmowana jest z otwartością, a pytania gości spotykają się ze zrozumieniem i rzeczowymi odpowiedziami.



**Smacznego!**