

Unde mâncăm

Ghidul restaurantelor și cafenelelor din București. Editor Florin Barbu

De gustibus

Un magazin sănătos

V-ați săturat de tot felul de porcării? Florin Barbu a stat de vorbă cu Ileana Muntean și Bogdana Ghinescu, proprietarele **Pukka Food**, despre binefacerile alimentelor curate.

Ce înseamnă "Pukka", cum se pronunță și de ce un magazin cu produse bio?

Pukka – se pronunță "paca" – este un cuvânt englezesc de origine indiană și înseamnă autentic, bun, de primă clasă. L-am ales pentru că sună jucăuș și prietenos și are exact sensul pe care îl căutam. Suntem consumatoare de produse bio (pe care, înainte să le comercializăm, le căutam fără prea mult succes peste tot) și ne-am gândit că nevoia noastră este probabil și nevoia altora și s-a dovedit că am avut dreptate.

Ce sunt produsele bio? E, încă, destulă confuzie în România pe această temă...

Definirea alimentelor și produselor alimentare bio implică o adevărată înlănțuire de "NU"-uri. Fructele, legumele, cerealele și plantele ecologice provin din semințe care nu au fost modificate genetic, sunt crescute într-un sol care nu conține reziduuri chimice și nu sunt tratate cu insecticide și pesticide (metoda de combatere a dăunătorilor este folosirea apei de var). Produsele din carne provin de la animale crescute în condiții cât mai apropiate de mediul lor natural, în aer liber, netratate cu hormoni și antibiotice și sunt hrănite ecologic. În cazul alimentelor procesate, nu se adaugă coloranți, E-uri sau alți aditivi alimentari dăunători sănătății și nu se folosesc decât metode naturale de conservare ca sărarea, pasteurizarea, uscarea.

De unde achiziționați toate bunătățile din magazin? Sunt mulți producători în România? Dar procesatori?

Importăm mare parte direct din Anglia și Germania, iar din România, de la alți importatori sau distribuitori sau de la cei câțiva pro-



Ileana Muntean și Bogdana Ghinescu

ducători de produse ecologice românești. Despre numărul lor aș putea să vă spun că la standul românesc de la Nuremberg (unde se desfășoară anual cel mai mare târg de produse ecologice din Europa) erau anul trecut circa 15 participanți. Probabil că mai există încă pe atâția mai mici, sau încă necunoscuți... oricum e un sector care abia acum începe să își facă simțită existența.

Care sunt prețurile acestor produse? E diferență mare față de prețurile lor din celelalte țări europene?

Mâncarea este în general scumpă în România, mai scumpă decât în multe țări europene. În valoare relativă, prețurile produselor ecologice românești respectă, în mare, aceeași diferență de preț de 50-100% față de prețurile produselor convenționale ca și în țările la care faceți referință.

Ce produse nu aveți și de ce? Care e situația produselor din carne?

Nu avem carne ecologică. Nici proaspătă, nici preparate. Avem doar carne și semipreparate fără injecții, adaosuri, aditivi, de struț, oaie, capră, pe care o aducem în ge-

neral la comandă. Deși în România există animale crescute ecologic (există lapte și ouă ecologice), nu există condiții de sacrificare care să întrunească standardele ecologiei. De exemplu, nu poți sacrifica/procesa pe aceeași linie tehnologică animale/carne ecologică și convențională. Cererea și producția fiind încă mici nu rentează să rezervi o linie tehnologică pentru acest scop.

Care este cel mai bine vândut produs? Aveți ceva în exclusivitate?

La început, am vândut foarte bine *porridge* – lucru care ne-a surprins suficient de tare. Apoi, o vreme, cel mai bine vândut produs al nostru a fost *quinoa*, cereala pe care am adus-o în magazin la sugestia lui Florin Călinescu (care ne-a vizitat la magazin). Între timp, lumea pare că s-a săturat de quinoa și a trecut pe lactate. Oricum, în principiu, vindem bine produse de bază: lactate, ouă, cereale, miere...

Care este procedura acordării calității de produs bio și cât durează? Este aplicabilă (proce-

dura) și magazinului?

Nu știu să vă dau amănunte, dar de la furnizorii noștri români am aflat că nu e simplu să obții o certificare și că poate dura și peste doi ani. Există organisme internaționale cu sediu în România care se ocupă cu astfel de certificări. Noi ne-am certificat ca magazin bio cu Ecoinspect nu pentru că ar fi fost necesar ci pentru a oferi clienților noștri o garanție în plus.

E vreo diferență (sesizabilă) între gustul produselor bio și al celor obișnuite?

Există și e clar sesizabilă mai ales la produsele proaspete: fructe, legume, lactate etc. La celelalte, diferența e de la caz la caz mai mare sau mai mică. În afară de gust mai există o diferență importantă de sațietate: alimentele ecologice sunt mai sațioase în cantitate mai mică față de cele convenționale.

Ce ne-ați recomanda să cumpărăm, neapărat, din magazinul dumneavoastră?

V-aș recomanda să gătiți un fel de mâncare care vă place cu ingrediente cumpărate de la Pukka Food și să constatați diferențele de care vorbeam mai devreme.

Ce noutăți ne-ați pregătit pentru acest an?

Vrem să aducem somon organic, dar încă mai testăm această idee cu clienții noștri pentru că prețul este destul de ridicat. Avem o promisiune de mezeluri ecologice. Deși e iarnă și frig ne gândim deja la înghețata ecologică... Noutățile vor veni și sub forma de informații despre sănătate și ecologie, rețete și degustări tematice. Luna februarie va fi la Pukka Food luna degustărilor de delicatose italiene așa că vă așteptăm la o bruschetta pomodori sau zucchini grigliate con pizza crocantina...

George Vraca 7, tel: 021.311.63.53
www.pukkafood.ro, luni - vineri:
10.30 - 18.30, sâmbătă: 10.30 - 15.30.

undemancam@tim.eoutbucuresti.ro