

DOBRO DOŠLI U RESTORAN Porto Piazza

Ukoliko ste ljubitelj italijanske hrane preporučujemo vam da svakako dodete u novootvoreni Čikaški restoran PORTO PIAZZA, koji će vam sigurno, svojom autentičnim italijanskim specijalittima, doneti pravi ukus Italije. Restoran je tek otvoren, a vlasnik je naš čovek, Momčilo – Moma Stojadinović. Rođen je u Beogradu, a iz njega je otišao još kao dvanaestogodišnji dečak. Životni put ga sa njegovim starijim sestrama, odvodi u daleku Kaliforniju, tačnije Los Anđeles.

U svojoj osamnaestoj godini počinje je da radi u kuhinji sa svojom sestrom, jer oboje vole taj posao. A ljubav prema kuvanju nasledili su od svojih dede i babe, koji su ih u detinjstvu čuvali, gajili i životu učili. Deda je u Beogradu imao svoju kasapnicu, a baba, Austro-mađarica, godinama je radila kao šef kuhinje u najpoznatijim hotelima Dubrovnika. Momčilova sreća je bila babino umeće u spremanju hrane od morskog bilja i zivotinja. Tako je pored bake zavoleo hranu spremljenu od puževa, žaba i morskih specijaliteta, za koje je ona bila vrhunski majstor. No,



Fotografija babe i dede zauzima važno mesto u restoranu

Restoran Porto Piazza servira doručak, ručak i večeru. Doručak možete naručiti već u 8:00 ujutru, a na jelovniku za doručak nalaze se pojedini naši specijaliteti koje nema niko u gradu, a to su: bosanske pite sa sirom, spanaćem, mesom i krompirom, savijače i kolače. Takođe ovde se jaja spremaju na jedinstven način sa šunkom.

Ručak se servira od 11:00 do 3:00 posle podne, a večera od 4:30 do 10:00 uveče. U planu je i muzika uživo. To će biti akustika, uglavnom tiha italijanska muzika, a biće i džez, bar jednom nedeljno.



Ovde ćete često sresti poznate ličnosti

pored kuvanja i majstorstva u kulinarstvu baka ga je učila i kulturi. Seća se Moma da je satima sedeo pored nje slušajući nemačku Filharmoniju, italijansku operu, a vodila ga je i na balet. Sve su to radili dok deda nije bio kući jer to nije bilo po dedinom ukusu.

Brzo je uvideo da za svoje sposobnosti u kulinarstvu nije adekvatno nagrađen. Zbog toga sa sestrom Svetlanom i zetom, Lazom Simićem, koga mnogi poznaju u Čikagu, otvaraju svoj restoran u Los Anđelesu pod nazivom "Jugoslavian Village".

Restoran se brzo proćuo po izvanrednoj hrani i lepoj atmosferi, tako da su gosti morali unapred da rezervišu svoja mesta za ručak i večeru. Restoran je privlačio goste i svojim kvalitetnim muzičkim programom uživo, jer su u njemu gostovale najpoznatije estradne zvezde iz naše zemlje: Predrag Gojković - Cune, Tozovac, Sava Radusinović i mnogi drugi. Restoran se nalazio na granici Brbenka i Holivuda, pored tri najjaća filmska studija pa su pored naših ljudi, i stalni gosti bile poznate holivudske zvezde kao što su Bert Lankaster, Piter Folk, Kirk Daglas, Karl Malden i mnogi drugi.

Restoran je radio odlično pa je vlasnicima ubrzo omogućio kupovinu cele zgrade u kojoj se nalazio.

Njujork postaje novi izazov za Momu, pa se iz Kalifornije seli u ovaj grad. Po dolasku u Njujork ubrzo ponovo otvara restoran, "Trattoria Del Teatro", i to u Alfabet Citiju, delu Njujorka poznatom po najboljim restoranima. Ideju za ime restorana dobija od poznatog italijanskog restorana "Trattoria Del Arto".

Ovoga puta zahvaljujući jakoj konkurenciji, Momin restoran raspolaže sa veoma raznovrnim jelovnikom. -Nije se moglo desiti da gost poželi nešto specijalno, a da mi nismo bili u stanju da ga time poslužimo – kaže Moma. Jean od specijaliteta kuće bila je i čuvena Tatufa pečurka, koja se priprema sa Rizotom, veoma se teško nalazila i vrlo je skupa. Samo jedna radnja u Njujorku je uvozila ovu pečurku.

Nakon požara u restoranu, Momčilo napušta Njujork i seli se u Arkanzas. Tu za kratko vreme radi bankarske poslove, a onda malo na poziv ptičatelja, malo po svojoj želji dolazi u Čikago i ponovo razmišlja o otvaranju novog restorana, jer to najviše voli i najbolje ume da radi.



I konačno u ovom divnom gradu, među našim ljudima, ponovo sam otvorio restoran – kaže Moma – u kome će se gosti osećati opušteno i prijatno i pojesti ukusnu hranu po želji.

Zna Momčilo, više nego dobro, šta sve treba da ima jedan dobar i uspešan restoran, a to je: sveža, ukusna,



Legendarna teta Kosara u ulozi domaćice i vlasnik Moma

i raznovrsna hrana, dobar servis, prijatan ambijent i čistoća.

Životno iskustvo je naučilo ovog mladog čoveka, da se u svom poslu razlikuje od mnogih drugih, jer se trudi da se gost od samog ulaska u restoran, pa do njegovog odlaska oseća kao da je u svojoj dnevnoj

