

走進忠孝東路巷弄內的 Botega del Vin

文 / 圖 臺北市服務站約僱人員 許以昀



Giorgio 老爹 (中) 與兒子 Andrea (左) 及店內員工一同合影。

🔪 都非常重視家庭的臺灣和義大利人

走進臺北市忠孝東路的巷弄內，一間似乎不太起眼的義大利小酒館 (Botega del Vin) 坐落其中。推開門，熱情的義大利老爹許喬治 Giorgio 在門口迎接。他是一位已經在臺居留 18 年之久的義大利人。問他為何當初選擇來到臺灣？他回答一次因緣際會，有位臺灣朋友想要在臺灣開一間義大利餐廳，知道 Giorgio 是一位了不起的廚師，特別遠從義大利請他來臺幫忙。沒有想過就這樣愛上了臺灣，一待 18 年，連永久居留都申請好了！對 Giorgio 來說，臺灣跟自己的故鄉羅維那沒有太大的差別。(羅維那是羅密歐與茱麗葉故事發生的地點！) 2 國的生活習慣很類似，他覺得臺灣人和義大利人一樣，都非常在乎家庭。這也是為什麼 Giorgio 很喜歡臺灣，感覺相當親切。但 Giorgio 心裡一直有個遺憾 - 就是家人沒有待在身邊！所以有天 Giorgio 決定問他的兒

子 Andrea 願不願意加入他來到臺灣生活。當時的 Andrea 正在倫敦的一間餐廳工作。接到爸爸的電話邀約，心想有何不可呢？所以當下被一間 5 星級餐廳聘僱來到臺灣，Giorgio 也一直有個夢想，就是他想跟他的兒子 Andrea 一起開間餐廳，所以父子兩人決定好哇，那就讓夢想成真吧！

🔪 「紅蝦評鑑」出爐

「Botega del Vin」榜上有名

在實現夢想的同時，轉眼 Andrea 也在臺灣將近 5 年了，生活上都非常適應，只有偶爾對臺灣的小吃還是抱持著些微的恐懼！我曾經問過 Andrea：「你不覺得臺灣的空氣、或者是環境跟你的國家比起來不是差很多嗎？難道你不覺得臺灣的菜市場很髒？夜市也很髒嗎？」但他的回答讓我感動，讓我這個否定了我們自己文化的臺灣人感到有點不好意思！

他說：「的確有時有點髒亂，但這就是一個特別的文化，這就是你們！你不應該因為髒亂而否定這個國家！如果你們保持得很乾淨，那就不像你們了！可能就會是日本，也或許這樣就像我自己的國家一樣，就沒有特色啦！而且有時就是這樣我才想繼續留在這裡，呼吸著空氣裡帶著一點點魚腥臭味，卻又是如此熟悉！」

熱情的 Giorgio 老爹跟兒子 Andrea 也非常熱衷公益。像去 (105) 年 8 月 20 日，他們參加了臺北市政府《一起世大運 365 倒數》熱身活動開跑，到現場教大家說義大利文並請現場民眾吃披薩。同樣去年的 12 月 17 日，移民署舉辦的國際移民日他們也熱情地參與擺設攤位，讓臺灣民眾了解義大利的文化。

去年 11 月 Giorgio 老爹跟兒子 Andrea 的「Botega del Vin」餐廳，是義大利「Gambero Rosso」(紅蝦評鑑)出版的義大利餐廳指南「Top Italian Restaurants 2017」中，榜上有名的 4 間臺灣餐廳之一，當天我們點了幾道菜餚，要來嚐嚐 Giorgio 老爹匠心獨具的人間美味。

🔪 主菜上桌 款款都是經典

首先上桌的是主菜「菠菜帕瑪火腿麵疙瘩」以及「香煎肋眼牛排」。前者麵疙瘩主要以柔軟綿密的馬鈴薯製作而成，依主廚的心情配入不同蔬菜如



菠菜帕瑪火腿麵疙瘩(上圖)多層次的口感讓人一口接一口；香煎肋眼牛排(下圖)豐富的油脂使肉質軟嫩而不乾柴，一上桌便香氣四溢。

波菜或蕃茄後，捏成一口一口的大小拌上香濃奶油醬，舀一匙送進嘴中，多層次口感在嘴裡跳躍，吃再多也不覺膩口；後者是軟硬適中 5 分熟的多汁肋眼牛排，豐富的油脂讓肉質軟嫩而不乾柴，底下搭配炒過的蘑菇和生菜，一上桌便香氣四溢。

看著他們父子兩人的夢想越來越成功，目前又在華山文創園區開了另一間餐廳分店。不禁為他們感到開心以及欣慰，我佩服這對「不會說中文的新臺灣人」，他們的毅力和不服輸的精神，感動著我！問他們對未來的期許，是否還想繼續留在臺灣，他們父子倆給了我肯定的答案！■



Giorgio 老爹手持「Gambero Rosso」出版社義大利餐廳指南的「Top Italian Restaurants 2017」證明。

GAMBERO ROSSO

「Gambero Rosso」一家專業出版義大利美食和葡萄酒刊物的出版社，創立於 1986 年，由於「Gambero Rosso」字面翻譯為「紅蝦」的意思，因此也被稱為紅蝦評鑑，是目前最權威的義大利料理評鑑(義大利版的米其林評鑑)。評分方式則是以 1 至 3 個叉子或 1 至 3 隻蝦子評分，高級餐廳以叉子評鑑，家庭餐館以蝦子評鑑。

105 年義大利紅蝦評鑑派員來到臺灣，針對在臺灣的義大利餐廳進行評鑑，選出上榜的 4 間餐廳，分別為臺北的「al sorriso」、「Bottega del Vin」、「Antico Forno」和新竹的「Piccola Enoteca」。