

I Åbyhøj, nærmere bestemt på Silkeborgvej, skråt overfor Netto ligger en lille italiener. Dem er der flere af i Åbyhøj, og fællesnævneren er, at de har en passion for det, de laver og sætter en ære i at lave noget autentisk italiensk mad. Er du laktoseintolerant eller glutenallergik er Bistrot et oplagt set for dig. Bistrot laver 100% glutenfri mad, men også mad med gluten i, så man kan få begge dele.

Det er autentisk italiensk mad, som lang hen ad vejen fungerer som street food. Det er altså ikke det, vi forbinder med en fransk bistro vi ser her – så er det på plads.

Hvad er det så for noget mad hos Bistrot – italiensk street food?

Manden bag er italienske Francesco Polito. Han er en glad, flink og yderst passioneret mand, som sætter en ære i at lave noget mad, kunderne kan lide. Det gør han godt og har ramt et hul i et marked, som ikke så mange har set, og slet ikke når vi taler italienske spisesteder.

Maden er ikke særlig nytænkende, udover nogle af retterne er uden gluten og laktose. Hvis man tager et hurtigt kig på menukortet, så ser man tapas (italiensk, selvom tapas er spansk), sandwich, pasta, pizza, risotto, kager, desserter og en moderne italiensk burger har også fast plads på menukortet.

Glutenfri retter smager ligeså godt, eller bedre, end dem med gluten

En tendens, som vækster i Italien, er stigningen i glutenfri mad. Så når et af verdens mest gluten-elskende lande satser mere og mere på glutenfri mad, så må der være noget om snakken. Maden er selvfølgelig lavet fra bunden. Der er ifølge italieneren minimal forskel i smagen – og man bliver ikke så tung i maven, som hvis man spiser det samme bare med gluten i.

Italienerne har en medfødt og ægte italiensk kærlighed til deres mad. Råvarerne er af egen import fra primært Italien. Der er også glutenfri desserter her såsom donuts, kager og is.

Er man i bil, så skal det nævnes, at der er gratis parkeringspladser lige uden for døren.