

# Włoskie Inspiracje

Magazyn sieci restauracji Presto  
Numer 2 08/2009



## W numerze:

- Wakacje we Włoszech
- Przewodnik po Weneckim Festiwalu Filmowym
- Sierpniowy poradnik turystyczny
- Historia pierwszej restauracji Presto
- Italia na talerzu
- Nowa oferta sieci Presto

## Włochy - przewodnik kulinarny

Włochy zwiedzać można na wiele sposobów i według różnych przewodników, jednak każdy, w kim drzemie włoska dusza wie, że najlepiej poznać je od kuchni. O kulinarnym bogactwie tego kraju powstała niejedna książka, a żeby spróbować wszystkich dań, potraw i włoskich specjałów trzeba by spędzić na Półwyspie Apenińskim wiele długich, leniwych miesięcy. Tym, którzy nie mają tyle czasu, a jedynie krótki urlop, proponujemy nasz szybki przewodnik po kulinarnych zwyczajach i talerzach Italii.

Na przystawkę polecamy wyśmienite *carpaccio di Cipriani*, oryginalnie serwowane jedynie w słynnym na całym świecie Harry's Bar w Wenecji. Giuseppe Cipriani, który założył bar w latach 30., uchodzi za twórcę *carpaccio*. Jeśli zatem jesteście miłośnikami tej klasycznej dziś, włoskiej przystawki, musicie skosztować jej u źródła.

Na sałatki zapraszamy zaś do Toskanii. W tym słynnym z wypieku chleba regionie dodaje się go do niemal wszystkich potraw. Koniecznie spróbujcie zatem *panzanelli*, czyli sałatki chlebowej, której najważniejszym składnikiem są aromatyczne grzanki. W połączeniu ze świeżymi, dojrzewającymi w południowym słońcu warzywami, tokańską oliwą i serem, tworzą one niezapomnianą kompozycję – esencję włoskich wakacji.

Następnie *primo piatto*, czyli pierwsze danie, którego zadaniem jest zaspokoić największy głód i przygotować nas na główny posiłek. Proponujemy *risotto alla milanese* zwane także żółtym od charakterystycznej barwy potrawy, której nadaje jej szafran. Delektować się nim wypada wyłącznie w stolicy Lombardii – Mediolanie, z którym danie to związane jest co najmniej tak silnie jak

światowa moda. Jeśli zaś od ryżu wolicie makaron, to zapraszamy do Genui na *trenette con pesto alla genovese*. *Trenette* to wytwarzany w Ligurii i typowy dla tego regionu rodzaj długiego, płaskiego makaronu. Jednak to nie on jest gwiazdą tej prostej potrawy. Zamówcie ją dla niepowtarzalnego smaku *pesto alla genovese*, które jest specjalnością regionu, a przyrządzone z liguryjskiej bazylii, smakuje tutaj lepiej niż gdziekolwiek indziej.

Przejdźmy do dania głównego. Choć do wyboru mamy specjały z każdego regionu Włoch, to prawdziwi smakosze docenią szczególnie niepowtarzalny smak *arrosto di agnello di latte* – pieczeni z mlecznego jagnięcia wyhodowanego na pastwiskach Abruzji i Molise. W tym słynnym z hodowli kóz i owiec regionie potrawę przyrządza się zarówno w najlepszych restauracjach, jak i w gospodarstwach żyjących tu pasterzy.

Tym zaś, którzy nad najwykwintniejszy nawet smak pieczonego cenią sobie potrawę warzywną, proponujemy *carciofi alla romana*, czyli karczochy po rzymsku, którymi mieszkańcy Wiecznego Miasta zajadali się już w starożytności. Faszerowane mieszaną aromatycznych ziół z czosnkiem, zapieczone z oliwą z oliwek karczochy od wieków doceniane są przez mistrzów kuchni jako potrawa skromna, ale wykwintna.

Zwieńczeniem posiłku jest oczywiście mocne i aromatyczne espresso, do którego nie sposób odmówić sobie deseru. Najlepiej na Sycylii, która słynie z produkcji słodkich przysmaków. Do wyboru mamy: *cannoli* – smażone roladki z ciasta wypełnione słodkim nadzieniem, sycylijski marcepan czy dziesiątki rodzajów lodów, których wynalezienie przypisują sobie mieszkańcy wyspy.

My jednak zachęcamy do spróbowania sycylijskiej *cassaty (cassata alla siciliana)*, czyli tortu przekładanego masą ze słodzonego sera ricotta, kandyzowanych owoców, kawałków czekolady i orzechów. Ta kombinacja zaspokozi oczekiwania największych nawet miłośników słodyczy.

Taka ilość posiłków może wydawać się zbyt duża, jednak pamiętać należy, że spotkanie w restauracji we włoskim stylu trwa kilka godzin, obiad przeciąga się do kolacji, a biesiada trwa często do późnego wieczora. ■

## Od Redakcji

Witamy w kolejnym numerze magazynu sieci restauracji Presto – *Włoskie Inspiracje*.

Tym razem proponujemy Wam wakacje we Włoszech, którym poświęciliśmy całe sierpniowe wydanie.

Dowiecie się z niego gdzie warto pojechać, co zobaczyć, a przede wszystkim co jeść w słonecznej Italii. Piszemy o ciekawych wydarzeniach, obyczajach i największych atrakcjach turystycznych. Przybliżymy Wam także sylwetkę i historię najstarszego lokalu działającego w sieci Presto oraz zachęcimy do spróbowania dań z wakacyjnego menu restauracji.

Wszystkich, którym słowo pisane jest szczególnie bliskie zapraszamy do wzięcia udziału w wakacyjnym konkursie magazynu *Włoskie Inspiracje*. Szczegóły w numerze.

Życzymy miłej lektury.

# Wenecja filmowa

Wenecja to jedno z najatrakcyjniejszych turystycznie miast we Włoszech. Co roku miliony zwiedzających przyjeżdżają tu by podziwiać wytworną architekturę, spacerować wąskimi uliczkami i wylegiwać się na dwunastokilometrowej plaży otaczającej wybrzeże.

Miasto przyciąga jednak nie tylko turystów spragnionych wakacyjnych wrażeń, ale także miłośników najlepszego, światowego kina. Z początkiem września rozpoczyna się tu bowiem jedno z najważniejszych filmowych wydarzeń na świecie – Wenecki Międzynarodowy Festiwal Filmowy.

Tegoroczna, 66. już edycja imprezy potrwa od 2 do 12 września. Filmem rozpoczynającym dziesięciodniowe święto kina został wybrany najnowszy obraz włoskiego reżysera Giuseppe Tornatore *Baaria*. Opowiada on historię trzech pokoleń mieszkańców sycylijskiego miasteczka Bagheria, którego

slangową nazwą jest właśnie Baaria. Główna uwaga skupiona zostaje na bohaterze, który z naiwnego prostaczka przemienia się w zagorzałego komunistę. Sam reżyser ma już na swoim koncie takie obrazy jak: *Cinema Paradiso*, czy *Sprzedawca marzeń*.

Przewodniczącym jury tegorocznego konkursu głównego zostanie Ang Lee, dwukrotny zdobywca Złotego Lwa, twórca takich filmów jak *Tajemnica Brokeback Mountain* czy *Uwaga, pożądanie*. Wiadomo także kto będzie laureatem nagrody za całokształt twórczości. Zaszczyc ten przypadnie Johnowi Lasseeterowi, wieloletniemu szefowi studia Disney-Pixar, które stoi za takimi animowanymi hitami jak *Potwory i spółka* czy *Gdzie jest Nemo*.

Nie zabraknie też polskiego akcentu – o nagrodę Corto Cortissimo Lion dla najlepszego filmu krótkometrażowego walczyć będzie Tomasz Bagiński ze swoją



## 66. Międzynarodowy Festiwal Filmowy w Wenecji

**Miejsce:** Wenecja, Lido di Venezia  
**Czas:** 2 - 12 września 2009 r.

**Bilety:** dostępne na projekcje odbywające się w Sala Gtande i Pala Biennale

**Oficjalna strona:** [www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)

najnowszą animacją Kinematograf. Historia Międzynarodowego Festiwalu Filmowego sięga 1932 roku, kiedy to odbyła się jego pierwsza edycja, którą otworzył film *Dr Jekyll i Mr Hyde* w reżyserii Roubena Mamouliana. Wydarzenie nie miało charakteru konkursu, nie przyznawano również oficjalnych nagród. Spośród prezentowanych filmów zwycięzcę, którym został film *A nous la liberte (Wolność dla nas)* René Claira, wyłoniła publiczność. Dopiero w kolejnych latach festiwal zyskał charakter corocznego konkursu, którego laureatów wybiera międzynarodowe jury.

Nagrodę Złotego Lwa dla najlepszego filmu przyznano po raz pierwszy dopiero w 1949 roku. Obecnie, oprócz nagrody głównej przyznawane są również nagrody za najlepszą reżyserię (Srebrny Lew), Nagroda Specjalna Jury, Corto Cortissimo Lion dla najlepszego filmu krótkometrażowego, a także nagrody dla filmu dokumentalnego oraz fabularnego w cyklu Horyzonty, który prezentuje nowe trendy w kinie. Niezwykle prestiżowy charakter ma też Honorowy Złoty Lew przyznawany za całokształt twórczości.

Festiwal w Wenecji, to jednak nie tylko filmy. Co roku wydarzenie wzbudza ogromne zainteresowanie miłośników mody, ponieważ na czerwonym dywanie gwiazdy światowego kina prezentują się w olśniewających kreacjach od najlepszych projektantów. Fani i fotoreporterzy, którzy tłumnie gromadzą się wokół Palazzo del Cinema, więcej uwagi poświęcają wytwornym sukniom i dobrze skrojonym garniturom, w których prezentują się ich idole, niż filmom, w których zagrali.

Nie każdy jednak wie, że osławiony festiwal filmowy to jedynie część wielkiego święta sztuki, jakim jest rozpoczynające się już w lutym i trwające do listopada La Biennale di Venezia.

To najbardziej prestiżowe wydarzenie kulturalne na świecie, w ramach którego, poza filmowym, odbywają się także festiwale sztuki, architektury, tańca, muzyki i teatru.

Jeśli zatem urlop we Włoszech zaplanowaliście na wrzesień, koniecznie odwiedźcie Wenecję. Można tam bowiem nie tylko zobaczyć najlepsze filmy światowego kina, ale także zwiedzając miasto natknąć się na spacerujących jego wąskimi uliczkami Penelope Cruz czy Pedro Almodovara, którzy co roku są gośćmi festiwalu. ■

## Chiuso per ferie, czyli sierpień we Włoszech

Wybierając się do Włoch w sierpniu przygotowani jesteście na wiele – piękną pogodę, piaszczystą plażę, błękitną wodę i zapach olejku do opalania w powietrzu. Mało kto przygotowany jest jednak na to, czego faktycznie można się spodziewać: zamknięte sklepy i kawiarnie, nieczynne muzea i wyludnione miasta.

Sierpień bowiem to we Włoszech miesiąc urlopów. Chociaż sezon wakacyjny w pełni, a chętnych do wydawania pieniędzy turystów nie brakuje, Włosi porzucają pracę i udają się na upragniony wypoczynek. A że wypoczywać lubią, to przez cały miesiąc, na każdym kroku napotkać możemy informację *chiuso per ferie* – zamknięte z powodu urlopu.

Nie powinno to jednak zrazić prawdziwego miłośnika Włoch. Na każdego, kto w tym okresie zdecyduje się odwiedzić Półwysep Apeniński czekają bowiem inne atrakcje.

15 sierpnia obchodzone jest tu jedno z najważniejszych dla Włochów świąt – *Ferragosto*, odpowiednik polskich uroczystości Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny. Jest to dzień ustawowo wolny od pracy, czyli świetny pretekst do tego, by we włoskim stylu (czyli długo i hucznie) fetować przynajmniej kilka dni. Tak też się dzieje, a obchody *ferragosto* nierzadko rozpoczynają się na tydzień przed, a kończą tydzień po 15 sierpnia. Towarzyszą im liczne festiwale, festyny i procesje, w trakcie których odbywają się koncerty, pokazy

sztucznych ogni i występy tancerzy.

Cóż, wielowiekowa tradycja zobowiązuje. Historia *ferragosto* sięga bowiem korzeniami starożytnego Rzymu, gdzie za panowania cesarza Augusta ustanowiono święto pod nazwą *feriae augusti*. Obchodzone było przez cały miesiąc na cześć bogów i bogiń żniw, urodzaju i macierzyństwa, a dopiero z nadejściem chrześcijaństwa zmieniło charakter z pogańskiego na religijny. Po dziś dzień celebrowane jest jednak równie hucznie i wystawnie, co w czasach Imperium Rzymskiego.

W stolicy kraju odbywa się Gran Ballo di Ferragosto, podczas którego na licznych placach i skwerach miasta mają miejsce pokazy taneczne w wykonaniu profesjonalnych zespołów. Widzowie wciągani są do wspólnej zabawy, w efekcie czego cały Rzym zamienia się w wielką salę balową. Zupełnie inaczej świętują

natomiast mieszkańcy Castelli w regionie Abruzzo. W tym słynącym z wyrobu ceramiki miasteczku 15 sierpnia odbywa się zabawa polegająca na rzucaniu i tuczeniu nieudanych wyrobów ceramicznych. W tokańskim Montepulciano ma zaś miejsce festiwal Il Bruscello, w trakcie którego aktorzy w strojach z epoki odgrywają sceny z historii miasta.

Wszędzie gdzie pojedziemy napotkamy tłumy radośnie świętujących Włochów i odrobinę zdezorientowanych turystów, ale z całą pewnością w sierpniu we Włoszech nie można się nudzić. ■



# Turystyczny raj

Antyczne Pompeje, willa Hadriana w Tivoli, rysunki skalne w Val Camonica – to tylko niektóre z przeszło czterdziestu włoskich zabytków wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Nie dla wszystkich jednak wyprawa do Włoch to podróż przez bogate dzieje kraju, wielu wybiera to miejsce z uwagi na atrakcje turystyczne i piękne krajobrazy. Natura okazała się dla Italii równie szczodra jak historia. Miłośnicy wspinaczki odnajdą tu łańcuchy górskie Apeninów i Alp, a dla tych, którzy cenią leniwe wypoczywanie na plaży jest tu mierzące przeszło 700 km wybrzeże, oblewane przez wody aż czterech mórz. Jeśli dodamy do tego wciąż czynne wulkany, malownicze winnice i parki krajobrazowe, Włochy jawią nam się jako prawdziwy raj dla turystów.



Zacznijmy naszą podróż od nasady apenińskiego buta. Spośród dwudziestu włoskich regionów jedynie pięć pozbawionych jest dostępu do mórz – poza Umbrią, to właśnie górskie tereny północy. Zimą to królestwo narciarzy, ale i latem nie brak tu turystów. Szlaki przygotowane są zarówno dla amatorów, jak i profesjonalnych alpinistów, część tras można również pokonać na rowerze. Choć całe Alpy urzekają pięknem krajobrazu, zatrzymajmy się nieco dłużej w ich wschodniej części. Dolomity wyróżniają niepowtarzalny kształt strzelistych spiętrzeń, z których roztacza się niezwykle widok na malownicze doliny i strome urwiska. Doświadczeni turyści w górskich wyprawach cenią udogodnienia w postaci *via ferrat*, czyli tzw. żelaznych dróg. Są to szlaki turystyczne wyposażone w stalowe liny, drabiny



czy uchwyty, które pierwotnie służyły ubezpieczeniu przepraw żołnierzy. Jeśli nie dla nas górskie eskapady, nie powinniśmy rezygnować z wyprawy na północ. Może bardziej przypadnie nam do gustu wizyta w największym we Włoszech, pełnym alpejskich kwiatów i chronionych koziorożców, krajobrazowym parku Parco Nazionale Gran

Paradiso lub wypoczynek nad jednym z wyjątkowo przejrzystych jezior. Jedno z nich, Lago Maggiore, poza uroczymi widokami, znane jest ze swych niezwykle wysp. Na niegdyś pustej ziemi Isolla Bella, hrabia Carlo III Borromeo zbudował niezwykle rezydencję i park, w którym jego piękna żona Isabella mogła odpocząć od upału i zgiełku Mediolanu. Na największej z nich, tak zwanej Wyspie Matce, podziwiać można jeden z naj-

starszych ogrodów botanicznych z unikalnymi roślinami tropikalnymi, na innej zaś zabytkową wioskę rybacką. Pięknie jest na północy, ale niżej czekają już na nas kolejne atrakcje. Dla polskich turystów niezwykle popularnym kierunkiem wypraw jest Riwiera Adriatycka, określana często przydomkiem „plaży Europy”. Można tu nie tylko zażywać kąpiele słonecznych, ale również znaleźć w niezliczonej ilości dyskotek i pubów lub w największym we Włoszech aquaparku – Mirabilandii. Na Riwierze zaczyna się nasza przygo-



da z morskimi falami, jednak kontynuować będziemy ją wzdłuż całego wybrzeża półwyspu Apenińskiego.

W kierunku południa klimat staje się bardziej gorący, a czas jakby zaczynał wolniej płynąć. Nieco leniwa atmosfera sprzyja podróży po malowniczej Toskanii. Oliwne gaje, strzeliste cyprysy, a dla miłośników wina - wyprawa tropem niezliczonych winnic regionu. Poniżej rozległe plaże Kampanii i Kalabrii, a na wschodzie kolejne pasmo gór, tym razem Apeninów.

Na koniec opuścimy na trochę stały ląd - przecież Włochy to także wyspy. Największa z nich, Sycylia, to swoista Italia w pigułce. Znajdziemy tu zarówno oblegane przez turystów plaże, wpadające do morza strome skały, pokryte kolorowymi prostokątami upraw zbrocza i wciąż aktywny wulkan Etna. Nocą niesamowity widok tworzy ognista lawa spływająca z wnętrza krateru, w dzień

warto wjechać na szczyt, skąd najlepiej można podziwiać nieco księżycowy krajobraz wyrzucenych przez Etnę pyłów i języków lawy.

Fascynaci wulkanów swą przygodę mogą kontynuować na pobliskich Wyspach Liparyjskich. Wypiętrzone z lawy srebrzystoszare wierzchołki tworzą urokliwy archipelag, na którym według legend siedzibę miał król wiatrów Eol. Niektóre z kraterów wciąż są aktywne. Złowieszczy dym

można podziwiać zażywając odmładzających kąpiele w gorących źródłach wyspy Vulcano lub spacerując po jej plażach pokrytych czarnym piaskiem. ■

## Kartka z wakacji - konkurs Włoskich Inspiracji

Redakcja magazynu *Włoskie Inspiracje* ogłasza konkurs na najciekawszy opis włoskich wakacji. Byłeś we Włoszech? A może dopiero planujesz urlop w tym kraju? Podziel się z nami swoją historią. Na autorów najciekawszych prac czeka nagroda oraz możliwość opublikowania swojego tekstu w najbliższym numerze magazynu. Do dzieła!

### Co należy zrobić?

Przygotować opis wakacji we Włoszech i przesłać go na adres [redakcja@pizzeriapresto.pl](mailto:redakcja@pizzeriapresto.pl)

### Kto wygrywa?

Nagrodzimy najciekawsze i najbardziej oryginalne prace.

### Do kiedy trwa konkurs?

Na prace czekamy do 10 września 2009 r.

## Wakacyjne menu Presto

Jak co roku restauracja Presto proponują odrobinę wytchnienia od lejącego się z nieba żaru i zapraszają na orzeźwiająca dania z najnowszej promocyjnej oferty. Od 1 lipca, w lokalach i ogródkach sieci, skosztować można lekkich sałatek i chłodzących deserów lodowych.

Na początek sałatka z ogórka z serem typu feta i oliwkami, doprawiona czosnkiem i skropiona sokiem z cytryny. Idealna przekąska na upalne wieczory. Jeśli to nie zaspokoi apetytu na włoskie smaki, proponujemy klasyczną *panzanellę* – sałatkę z aromatycznymi grzankami, pomidorem, ogórkiem, awokado i czerwoną fasolką. To typowo letnie, włoskie danie, którego smak przywoła wszystkie wakacyjne wspomnienia. Presto nie zapomina o miłośnikach mięsa, z myślą o których przygotowana została udoskonalona wersja sałatki Caesar z kurczakiem.

Zostawmy jednak miejsce na deser, bo propozycje Presto skuszą każdego. Mamy zatem lodowe tiramisu, które stanowi idealną letnią alternatywę dla wszystkich miłośników tego klasycznego, włoskiego deseru. Warstwy biszkoptów nasączonych kawą i likierem amaretto, przekładane aksamitnymi lodami smakują niepowtarzalnie. Ale kto powiedział, że deser lodowy musi być zimny? Nikt, kto lubi kulinarne eksperymenty nie przejdzie obojętnie obok kolejnej propozycji – *gelato con frutta fritta*. Gorące, smażone w karmelu banany, truskawki, czy brzoskwinie stanowią doskonały kontrast dla topniejących na nich lodów. Pełnoletni goście mogą spróbować mrożonego, owocowego sorbetu w złocistym, musującym winie.

Brzmi apetycznie? Koniecznie sprawdźcie jak smakuje. Zapraszamy na kulinarne wakacje w Presto. ■



FreeDigitalPhotos.net

## Presto - krótka historia

Przeszło dziesięć lat temu pewni młodzi ludzie mieli marzenie – założyć w rodzinnym mieście prawdziwą, włoską trattorię. Właśnie wrócili z niezapomnianych wakacji we Włoszech, podczas których urzekła ich lokalna kuchnia – smak dojrzewających na słonecznym wzgórzu pomidorów, pizzy wypiekanej w kamiennym piecu, aromat czosnku i świeżych ziół. Jeśli nie można pozostać w przepięknej Toskanii na zawsze, czemu nie stworzyć jej w Polsce?

Tak zrodziła się idea Presto, a wkrótce otwarta została pierwsza restauracja sieci. Dziś lokal przy ulicy Piotrkowskiej 67 w Łodzi to efekt jedenastu lat pracy i pasji prawdziwych miłośników Włoch. Z niezwykłą pieczołowitością oddano tu charakter i wystrój oryginalnej, południowej restauracji. Dającą chłód kamienna posadzka, bielone, nieregularne tynki i surowe cegły to elementy wyróżniające każdy z lokali sieci. Aranżację dopełniają ręcznie kute, żeliwne ozdoby oraz to, co w Presto najważniejsze – piec opalany drewnem. Widoczne z głębi sali, radośnie tańczące płomienie nie tylko tworzą we wnętrzu lokalu ciepło domowego ogniska, ale także nadają pizzy jej niepowtarzalny smak.

Choć wejście do lokalu przy Piotrkowskiej 67 schowane jest w bramie, Łodzianie nie mają problemów, by do niego trafić. Gości wita stylizowany szyld włoskiej trattorii i charakterystyczna markiza, dająca cień ustawionemu tu latem ogródkowi. Niezobowiązujący klimat i świetna kuchnia powodują, iż każdy znajdzie tu coś dla siebie.

Kto dziś stoi za sukcesem tej najstarszej pizzerii Presto? Lokal już od przeszło siedmiu lat funkcjonuje jako jednostka franczyzowa. Zarządza nim młode małżeństwo, którym idea Presto była na tyle bliska, iż trzy lata temu otworzyli kolejną pizzerię sieci. – Prowadzenie restauracji, to nie jest zwykła praca. To przede wszystkim pasja i sposób na życie – mówi zarządzająca lokalami Magdalena Majdzińska. – Myślę, że jestem szczęściarą. Robię to, co lubię i co daje mi satysfakcję – dodaje. Do gastronomii potrzeba jednak nie tylko zaangażowania, ale również serca. Tylko tak stworzyć można restaurację z duszą, do której goście będą wracali latami. ■

## Pizzeria-Trattoria Presto

Presto to miejsca łączące w sobie elementy włoskiej restauracji i pizzerii. Wyróżnia nas doskonały smak klasycznych potraw z Italii, niepowtarzalny wystrój nawiązujący wyglądem i atmosferą do włoskich trattorii i oryginalny, opalany drewnem piec do pizzy. W wybranych lokalach organizujemy:

- Przyjęcia okolicznościowe (chrzciny, komunie)
- Imprezy firmowe,
- Spotkania biznesowe

O szczegóły pytaj w lokalu. Zachęcamy także do składania zamówień telefonicznych. Osoby zainteresowane poprowadzeniem własnej restauracji Presto zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą franczyzową na [www.pizzeriapresto.pl](http://www.pizzeriapresto.pl).



## Gdzie nas znajdziesz?

### Łódź

ul. Piotrkowska 27  
tel. 042 634 23 13

### Aleksandrów Łódzki

ul. Wojska Polskiego 12  
tel. 042 712 02 00

### Łódź

ul. Piotrkowska 67  
tel. 042 630 88 83

### Belchatów

Plac Wolności 2  
tel. 044 633 20 19

### Łódź

ul. Piotrkowska 142  
tel. 042 637 37 99

### Płock

Stary Rynek 6  
tel. 024 367 69 67

### Łódź

ul. Maratońska 67/69  
tel. 042 258 66 44

### Poznań

ul. Klasztorna 17/18  
tel. 061 852 52 28

Za pomoc w przygotowaniu magazynu dziękujemy:

