

Zagrebačko carstvo sicilijanskih delikatesa

Žižula je šarmantan i neobično uređen Wine and Gourmet Shop u zagrebačkoj Radićevoj ulici, s odličnom ponudom vrhunskih vina te sicilijanskih delikatesa

Mediterranske zemlje, kao i ostale, vole koketirati s mitologijom. Jedan je od skradinskih mitova taj da se Odisejevi mornari nisu htjeli vratiti kući jer su halucinirali pijući rakiju od žižule. Bili su i sretni i nesretni. Žižula vadi iz zaborava i vodi u zaborav. Ona je puls života i puls smrti. Eros i Thanatos. Žižula je ime i osebujnog *Wine and Gourmet Shopa* u zagrebačkoj Radićevoj ulici, s odličnom ponudom vrhunskih vina te sicilijanskih delikatesa. Vina koja možete kupiti u Žižuli od vrhunskih su proizvođača koji ne pristaju na kompromise i lakša rješenja, o čemu svjedoče brojne nagrade i priznanja na svjetskoj razini. Kod svih vina riječ je o najnaprednijoj tehnologiji koja se u osnovi vraća na klasični tradicionalni pristup obradi zemlje i grožđa: ručne selekcije i preše, metode zaustavljanja aroma i mirisa, sadnja biljaka koje sprječavaju ili nagovještavaju bolesti (npr. ruža)... U Žižuli su zastupljeni vinari poput - Antinori, Dante Rivetti, Terredora, D'orta e de Conciliis...

Žižula ima „samo“ delikatese sa Sicilije (Sicilian Exquisiteness) jer ni ona sama ne pristaje na kompromise u hrani i ono što se naziva gurmanskim. Riječ je o firmi koja se nalazi u podvulkanskoj zoni (izuzetno mineralna i hranjiva zemlja) u kojoj svaki proizvod dolazi od autohtonog sjemena (primjerice Hrvatska ima samo 4% sačuvanog sjemena) i puni se na ručni način bez dodavanja aditiva. Imaju proizvode koji obogaćuju i oplemenjuju amaterske i profesionalne cuisine: butarda od tune, reducirana vina, brašno od pistacije, ručno izrađene čokolade (po južnoameričkim recepturama koje su španjolski mornari preuzimali i prenosili na Siciliju, mjesto Modica bilo je španjolska luka, zajedno s robom), med (eukaliptus, majčina dušica, delikatesni med s bademima i pistacijom, limun i naranča; njihovi limuni i naranče drukčija su vrsta od naših te dozrijevaju 4-5 puta godišnje), džemovi (murva/dud, jabuke s Etne, kruške i kakao...), marmelade (limun, mandarine, naranče; autohtone crvene naranče rijetke su u Evropi), tjestenine (sastojci samo durum pšenica i voda; dizne od bronce), paštete (češnjak, artičoka i pistacija, koromač, rajčica i kapari), namazi (badem, lješnjak).

Također, u Žižuli se mogu ekskluzivno kupiti ručno pravljenе lampe i reflektori

industrijskog dizajna Arteferrum-a, između ostaloga i unikatne stolne lampe. Žižula surađuje s DIZ/VIZ-om, tvrtkom koja je sudjelovala u vizualnom i prostornom uređenju (a i dalje će sudjelovati u izmjenama identiteta trgovine jer volimo mijenjati ideje i realizacije) te će se i njihova rješenja moći kupiti: nosači za boce, stolovi...). U Žižulu su pozvani svi koji žele uživati u razgovorima o vinu, u pseudohistoriografijama obitelji koje se bave vinima (i oni vole priče na međi fikcije i istine), u pričama o kuhinji, u jazzu...

Žižula, Wine and Gourmet, Radićeva 3, Zagreb