

A Akdeniz bistro tarzı restoran ve barımız "Oléo Pazzo" adını zeytinle alakalı herşeye olan zaafı ve mizacından dolayı, "Oléo Pazzo" veya "Zeytin Delisi" takma adını kullanan Leo Mezzotopoli'den almıştır.

"Oléo" nun neredeli olduğu kesin olarak bilinmemekle birlikte, söylentilere göre annesi "Catalonia" bölgesinden çingene asıllı olup, babası ise Kıbrıslı bir balıkçıdır. Oléo'nun Türkiye yakınlarında bir gemide doğduğu ve ailesinin İtalya'da "Ligurian" bölgesinde Santa Oleana adlı bir köye yerleştiği sanılmaktadır.

"Oléo" harika bir aşçı, çok iyi bir bahçıvan ve hırslı bir araştırmacı idi.

En büyük düşünlüğü zeytinlerdi! Günlerini farklı zeytin çeşitleri bulup, hazırlama yöntemleri üzerinde çalışarak geçirirdi. 15 yaşına girdiğinde köyünü terk ederek, 40 yıl sürecek olan bir araştırma yolculuğuna çıktı. "Oléo" bu süre içerisinde, bisikleti ve yanında havayı koklayarak zeytin bulma, bulunduğu zeytin ağaçlarına tırmanıp örnekler toplama konularında eğittiği "El Billy" adlı keçişi ile Akdeniz bölgesinde binlerce kilometre kat etmiş ve döndüğünde Cenova yakınlarında dünyanın ilk zeytin akademisini kurmuştur.

"Oléo" Akdeniz bitki ve yeşillikleri konusundaki derin bilgilerinden dolayı kendisini "Lokman Hekim" olarak görmeye başlamış, sürekli zeytin yağları ile çeşitli karışımlar yaparak hastalıklara deva bulmaya çalışmıştır.

Bu karışımların hastalıklara deva olup olmadığı konusunda şüpheler olmakla birlikte, bilinen bir gerçek vardı ki, karışımlar çok lezzetli idi.

"Oléo" nun 111 yaşına kadar yaşamış olması, yaptığı bazı şeylerin onun için kesinlikle işe yaradığını göstermektedir. Belkide uzun yaşamasının sebebi her sabah içtiği bir şişe kırmızı şarap veya her akşam yatmadan yediği bir kase zeytindi.

"Oléo" bu seyahatlerinde favorisi olan zeytinle hazırlanmış muhteşem yöresel yemekler, salatalar, özel ekmekek çeşitleri ve izgaraların tariflerini de toplamıştır.



"Oléo" Aynı zamanda hayatımızı nasıl mutlu ve sağlıklı yaşayacağımızın sırlarını da bizlere bırakmıştır. Bunlar:

Oléo
Pazzo®
-mediterranean bistro

Our contemporary Mediterranean bistro is named after the legendary "Leo Mezzotopoli" nicknamed "Oléo Pazzo" or wacky olive", due to his fondness for everything about olives and his rather eccentric temperament.

No one knows for sure where "Oléo" originated from, some say his mother was a gypsy from Catalonia and his father a fisherman from Cyprus. Others say that "Oléo" was born on a ship near the coast of Turkey and that his family eventually settled down in Italy, near the village of Santa Oléana, deep in the Ligurian countryside.

"Oléo" was a great cook, a keen gardener and an avid explorer. He was quite mad about olives, always looking for new kinds and new ways to prepare them. As soon as he was 15 years old, he left his village and travelled for over 40 years before coming back and opening the first "world olive academy" near Genoa.

During his time away, he travelled thousands of miles around the Mediterranean on his bicycle accompanied by his Andalusian pet goat "El Billy", which he had trained to sniff the air to detect olives and climb on trees to bring him back samples.

Because of this intimate knowledge of Mediterranean herbs and plants, "Oléo" thought of himself as a bit of "witch doctor" and developed a variety of oils and marinades, each one with its own purpose like increasing appetite, improving potency or helping with insomnia. Whether these formulas actually work is open to debate but what everyone absolutely agrees on is that they are delicious... so no one really minds.

"Oléo" did live until the ripe old age of 111 years, which would indicate that something must have worked well for him, perhaps it was the bottle of red wine he had each morning or the bowl of olives he had before going to bed....

During his lifetime, "Oléo" also travelled extensively around Europe, collecting notes and recipes for fabulous local dishes, salads, speciality breads, simply marinated roasts and grills, in celebration of his favourite ingredient: the olive.

He also left us his simple wisdom and advice on how to live a healthier and happier life:

Bol bol balık, meyve, sebze ve tahıl tüket
Eat more fish, fresh fruits, vegetables and cereals
Hergün birkaç zeytin tat
Taste a few olives a day
Düzenli ve kararında kırmızı şarap iç
Drink red wine regularly but moderately
Hergün 30 dakika egzersiz yap
Do 30 minutes of gentle exercise each day
Müzik dinle
Listen to good music
Hayvanlara iyi davran
Be nice to animals
Teşekkür etmeyi ve lütfen demeyi unutma
Say "please" and "Thank you"

