

# S Jamiem v Itálii

**Televizí proslavený britský kulinářský šoumen se vydal zkoumat tajemství italské kuchyně a napsal o tom knihu.**

**K**aždý, kdo jen trochu přičichl k vaření či vínu, se dříve či později dostane k jídlům a vínům původem z Apeninského poloostrova. A čím déle se italskou kuchyní a vínem zabývá, tím více zjišťuje, že vlastně nic neumí a nezná. Žádná univerzální celoitalská kuchyně či vína totiž neexistují. Něco jiného se jí a pije na Sicílii, něco jiného v Toskánsku a nejbliže k nám na severu země, pod Alpami.



REPRO: JAMIE PO ITALSKU

## Od mammy a nonny

Pestrost italské kuchyně a rozmanitost jejích vín není dána jenom geografickou polohou proslulé italské boty, které se Apeninský poloostrov podobá. Pochopitelně má na vše velký vliv, zda hrozny zrají na horké Sicílii či někde v podhůří Alp v okolí Trentina. Jiné jsou ryby a mořští živočichové z moře Jaderského a jiné z Neapolského zálivu. A což teprve jehněčí, šunky, sýry! Co kraj, to jiné chutě a jiné zpracování. A takové prosciuto z Parmy nebo starý balsamický olej z Modeny, to jsou kulinářská ferrari.

