

# Speciality z kraje zimní olympiády

Kraj kolem Turína je malým gurmánským rájem.  
Slibuje řadu vynikajících vín, ale i kulinářských specialit.



FOTO: LA CUCINA ITALIANA

Sušenky Amaretti kombinují sladkou i hořkou chuť, k jejich výrobě se používají kromě sladkých i hořké mandle.

**Ch**tě nechtě i vyznavači jiných než sportovních radostí jsou v těchto dnech atakováni informacemi z dějiště zimních olympijských her. Přímí účastníci dostanou svou vyváženou, odměřenou a určitě zdravou stravu i nápoje. V českých domech, jsou tentokrát dokonce dva – jeden v Turíně a druhý v horách, se po úspěchu či prohře maximálně zastaví na sponzorskou plzeň. Opusťme však sportoviště, protože kraj kolem dějiště her je zaslíben a proslaven nejenom vínem (viz Nápoje), ale má i řadu zajímavostí na poli kulinárním.

## Kraj dobrého masa, sýrů, těstovin i sladkostí

Kraj kolem Turína je neobyčejně rozmanitý. Gastronomie ovlivňují vlivy tradic z hor-

ských oblastí s vůněmi přímořskými, proudícími i s příslušnými surovinami do vnitrozemí od Ligurského moře. Je to kraj středověkých městeček a rozmanitých lidových obyčejů a zvyků. Průmyslový Turín je obklopen ryze zemědělskou, ale rozhodně ne fádní krajinou s dědictvím velké gastronomické tradice, která je oslavou dobré kuchyně.

Můžete zde ochutnat piemontské agnolotti z vaječného těsta plněné masovou směsí. V kraji Alessandria však nedají dopustit na svou variantu zvanou Al plin. Jmenuje se podle typického tvaru daného zaštipováním těsta prsty, aby se v něm masová směs přivaření udržela. Těstoviny jsou plněné jemným, nadrobno nakrájeným a podušeným hovězím masem doplněným zeleninou po-

dušenou na másle. A ještě jiné jsou agnolotti z pohoří Monferato. Z jižních nížin zase pocházejí noky rabaton, plněné sýrem Ricotta a zeleninou, obalené ve strouhance a uvařené v kuřecím vývaru nebo gratinované. A když okusíte polentu Alessandrina plnou másla, vajec, rozinek a třešňového likéru Maraschino, zapomenete na to, že středomořská kuchyně má být vlastně zdravá.

Slavné jsou také sušenky Amaretti. Díky kontrastu hořké a sladké chuti mají rozmanité použití. Obalené v těstíčku patří do proslulého piemontského jídla fritto místo alla piemontese, což jsou různé druhy masa, vnitřností a klobás, obalené a osmažené. Rozdrcenými se posypávají pečené broskve a zvýrazňují chuť typického piemontského dezertu Bonet.