

Ochutnejte Itálii

CHYSTÁTE SE NA APENINSKÝ POLOOSTROV?
JAKÉ JSOU ZDEJŠÍ NEJSILVNĚJŠÍ SPECIALITY?

Na otázku, jaká vlastně je typická italská kuchyně, vám každý správný Ital odpoví: Kterou máte na mysli? Něco z Piemontu, Toskánska, od Neapole či snad přímo z podpatku slavné boty?



Krávy italského plemene Chianina velebil už římský básník Vergilius, později stály modelem římským sochařům.

Žádná univerzální celoitalská kuchyně neexistuje. To se jenom některé pražské rádoby italské restaurace tváří, že Itálie je hlavně pizza a špagety. Na Apeninském poloostrově neplatí jenom rčení jiný kraj, jiný mrav. V Itálii můžeme navíc dodat: jiný kraj, jiné speciality.

Pochopitelně v každém regionu mají podle místních gurmánů ty jediné správné, nejlepší, nejchutnější a nejoriginálnější lahůdky. Netýká se to jenom jídla, ale i vína nebo olivového oleje. To, co dostanete hned pod Alpami, se zcela liší od specialit ze Sicílie či dokonce Sardinie. A přitom mohou být všechny regionální originální delikatesy připraveny třeba z jedné základní suroviny. Například z také v Čechách oblíbeného vepřového.

Ovšem takové hovězí, jaké mají v Apeninách, hned tak někde po světě nenajdete. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale je z originálního bílého apeninského plemene, které se nechová pro mléko, ale pouze na maso. Nejlepší kusy pocházejí z Toskánska,

kde mají speciální chov plemene, kterému láskyplně říkají Chianina. Stáda se spokojeně pasou v kopcích, krávy spolu s býky i telaty, žádné umělé oplodňování. Telata se rodí hnědá a teprve postupem času bělají. Maso mají jako dort.

V Itálii šunka, u nás uši

Pro milovníky dobrého a originálního jídla přinášíme přehled nejsilvnějších italských regionálních specialit. V každé oblasti jich mají mnohem víc, ale dnešní výběr je vysoce selektivní a jsou v něm hlavně lahůdky, které

mají od EU chráněné osvědčení původu (PDO, italsky DOP) a chráněné zeměpisné označení (PGI, italsky IGP) a jsou pro danou oblast skutečně typické.

Na spočítání několika chráněných produktů v Česku stačí předškolní znalosti matematiky. Mohou se jimi chlubit například Žatecký chmel, Pohořelický kapr (PDO) nebo Štramberské uši, Pardubický perník či Českobudějovické pivo (PGI).

Jelikož k dobrému jídlu patří nejen v Itálii také neméně vynikající víno, přinášíme i přehled vyhlášených regionálních vín, která se honosí právě označením původu DOC či DOCG. Pokud se chystáte do Itálie a chcete místní speciality ochutnat přímo na místě ve skutečně originálním provedení, najdete níže i webové adresy osvědčených restaurací, kde je umí skvěle připravit. Kvůli místu jsme z každého regionu vybrali jen jednu. Jejich adresy shromažďuje a kvalitu kontroluje už několik desítek let italské sdružení Buon Ricordo.

