

# Když se řekne Parmezán



**S**ýr se nám jeví jako neodmyslitelná součást potrawy. Snad v každé zemi i regionu, kde ho požívají, dělají vedle měkkých variant také tvrdé. O tom, který ze stovek druhů tvrdých sýrů je nekorunovaným králem, se mezi gurmany i gurmety vedou spory. Španělské stejně jako Francouzi nedají dopustit na své kozy, v Chorvatsku je proslavený ovčí z ostrova Pag. Ovšem o výjimečném postavení parmezánu nepochybuje nikdo.

## VAŘTE S NÁMI

### Cibule Cesara Giacone

- středně velké cibule
- nastrouhaný parmezán
- hrubá mořská sůl

Cibuli očistíme a střed vydlabeme. Do dutiny dáme nastrouhaný parmezán. Naplněné cibule dáme na plech na vrstvu mořské soli a v troubě je pečeme, až jsou zkaramelizované dohněda. Podáváme jako teplý předkrm.



## Parmigiano Reggiano

To, co po světě milovníci sýrů kupují jako parmezán, se v originálu jmenuje Parmigiano Reggiano. Vše ostatní, byť i nazývané parmezán, je jenom více či méně zdařilá napodobenina. Ten originální pochází z italské Pádské nížiny. Jeho produkce je kontrolována a regulována, smí se vyrábět pouze podle staletých starých receptur jen na levém břehu řeky Reno v oblastech Parma, Reggio, Modena a Bologna a v mantovské provincii a na pravém břehu Pádu.

Zmínky o oblíbenosti parmezánu najdeme už v italské klasické literatuře. Zmiňuje se o něm Giovanni Boccaccio v Dekameronu nebo také milovník Giacomo Casanova ve svých Denících. Ten ho považoval nejenom za lahůdku, ale také za prostředek k povzbuzení sexuálního apetýtu. Dokonce byl také předepisován starým lidem jako lék pro povzbuzení vyhasínajících životních funkcí. Takovým parmezánovým pacientem byl na sklonku života údajně Molière.

## Zráním k dokonalosti

Přesná pravidla pro výrobu Parmigiano Reggiano byla kodifikována v roce 1955. Vyrábí

se z čerstvého, částečně odtučněného kravského mléka. Krávy se nesmějí živit siláží nebo jinými náhražkami, ale od jara do podzimu se pasou a v zimě je krmí senem. Sýry se zpracovávají ručně do bočnicků o průměru 35 – 45 centimetrů a tloušťce 18 – 34 cm. Velká sýrová kola se nejprve 15 – 20 dnů máčejí v solném roztoku. Potom vyzrávají na dřevěných policích buď v klasických sklepech, nebo dnes už v moderních klimatizovaných prostorách, kde nesmí být vlhko, aby bočnický neplesnivěl. Čas od času je kartáčem a slanou vodou omývají a speciální jehlou kontrolují stupeň vyzrání uvnitř.

Nejkratší doba zrání parmezánu je rok (nuovo), zralý (vecchio) má 18 – 24 měsíců, ale ty nejdražší a nejlepší zrají dva až tři roky (stravecchio). Podle délky zrání se dělí do čtyř skupin. Parmezán je velmi tvrdý, sytě žlutý a má zrnitou strukturu. Nejcharakterističtější je však jeho nezaměnitelná výrazná vůně, ve které lze nalézt aro-

ma hrozeček, sušeného ovoce a červeného vína.

Parmezán se nekrájí, ale speciálním nástrojem se z něho vydlobávají štěpinky. Jsou vynikající k vínu, případně je možné je pro tento účel pokapat balzamikovým octem. Parmezán je však především nedílnou součástí řady italských receptů. Ať už je upravován tepelně, velmi dobře se rozpouští, nebo na jemno nastrouhaný je dodán do pokrmu. Hodí se do polévek, zeleninových jídel, na těstoviny, do omáček i na masa.

Kulinářský velmistr Cesare Giacone třeba peče cibuli naplněnou parmezánem.

Pravý parmezán má ve světě řadu napodobenin. Pod názvem

Gran Moravia se sýrová velekola vyrábí od roku 1996 u Olomouce.

Zřejmě jeho výrobu Moravané dobře zvládli, protože většina produkce putuje do Itálie. A v řadě našich pizzerií „Velká Morava“ už nahradila pravý parmezán.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

