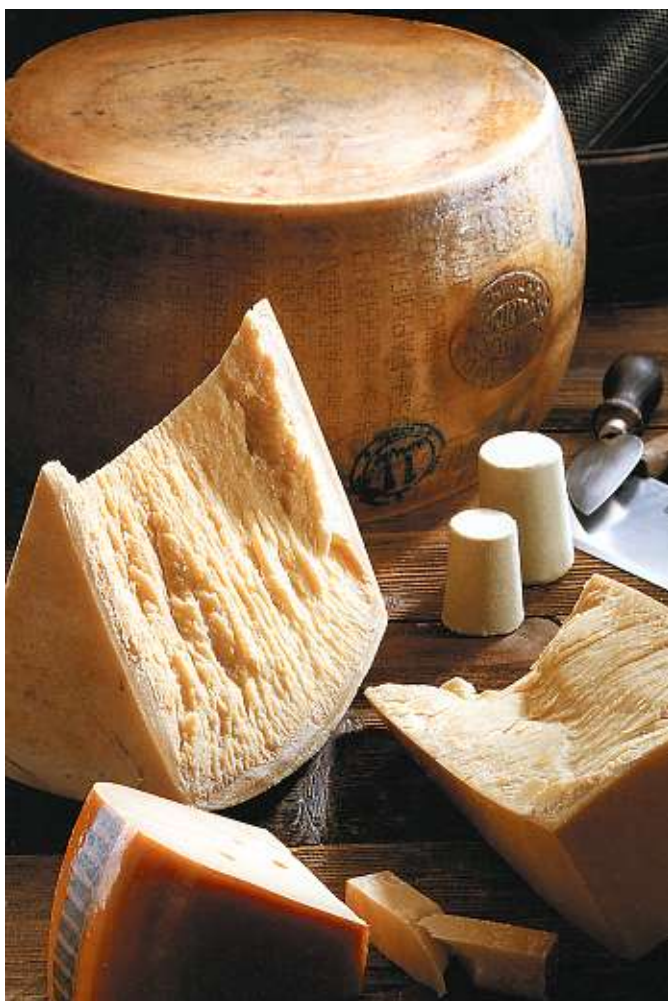


TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

VYBRANÉ ITALSKÉ A FRANCOUZSKÉ SÝRY



ILUSTRACI FOT: ARCHIV

Montasio

Aromatický tvrdý sýr z kravského mléka. Je v bočnicích o váze 6 – 8 kg, tloušťce 8 cm a průměru 30 – 35 cm. Minimální tučnost je 40 % a zraje až jeden rok.

Oblast výroby: Friuli Venezia Giulia a ve Venetu v provinciích Belluno a Treviso, částečně také v Padově
Doporučené víno: Refosco St. Helena – Fantinel

Monte Veronese

Delikátní sýr z kravského mléka. Zraje měsíc a bočnický váží 7 – 10 kg, jsou tlusté 7 – 11 cm a mají v průměru 25 – 35 cm. Obsahuje alespoň 44 % tuku. Varianta d'Alleva má minimálně 30 % tuku a zraje alespoň 90 dnů.

Oblast výroby: vesnice v jižní části provincie Verona
Doporučené víno: Valpolicella Classico Superiore

Mozzarella di Bufala Campana

Svěží čerstvý sýr z buvolího mléka, s nádechem pižma a divokých rostlin.
Oblast výroby: Kampánie a Lazio. Na východním pobřeží se dělá jenom v úzkém pásu oddělujícím od pevniny ostruhu italské boty. V jednotlivých



MOZZARELLA

vých částech se jí také říká Piana del Sele, Piana Volturno, Aversana nebo Pontina

Doporučené víno: Falanghina Sanio – Feudi di San Gregorio

Murazzano

Jemný, mírně aromatický sýr čistě z ovčího mléka nebo směsi ovčího, jehož musí být minimálně 60 %, a kravského. Prodává se v bočnicích s průměrem 10 – 15 cm a výškou 3 – 4 cm. Váží 300 – 400 gramů a má minimálně 50 % tuku v sušině.

Oblast výroby: provincie Cuneo na severozápadě Itálie u hranic s Francií
Doporučené víno: Barbera d'Asti – Marchesi di Gresy

Parmigiano Reggiano

Delikátní, snad nejznámější a nejvíc napodobovaný italský sýr na světě. Vyrábí se z kravského mléka. Podle stupně zralosti se rozlišuje na fresco: čerstvý, který zraje do roku a půl. Vecchio zraje 18 až 24 měsíců a stravecchio (velmi zralý) je uložen 24 až 36 měsíců. Bočnický parmezán mají v průměru 35 – 45 cm, tlusté jsou 20 – 26 cm a váží kolem 30 kilogramů. Minimální tučnost je 32 %.

Oblast výroby: Emilia Romagna v provinciích Bologna na pravém břehu řeky Reno a v provinciích Modena, Parma a Reggio Emilia a lombardské provincii Mantua

Doporučené víno: Martinenga Barbaresco – Marchesi di Gresy

Pecorino Romano

Tvrdý sýr silné chuti z ovčího mléka. Dělá se v bočnicích různých průměrů o tloušťce 23 – 35 cm a váze 20 až 35 kg. Do konzumní zralosti vyzrává nejméně pět měsíců. Aby získal typickou zrnitost, musí zrát nejméně osm měsíců. Má minimálně 36 % tuku.

Oblast výroby: Sardinie a západní pobřeží na pevnině naproti tomuto ostrovu v oblastech Lazio a v provincii Grosseto
Doporučené víno: Sangiovese di Romagna Superiore – Cantien

Pecorino Sardo

Jemně nakyslý sýr z ovčího mléka ve dvou variantách nazvaných dolce a maturo. Bočnický dolce mají v průměru 15 – 18 cm a jsou tlusté 6 – 10 cm. Váží od jednoho do 2,3 kg a mají minimálně 40 % tuku. Zrají 20 – 60 dnů. Bočnický maturo jsou tlusté 10 – 13 cm s průměrem 15 – 20 cm a váží od 1,7 kg do 4 kg a minimální tučnost je 35 %. Zrají více než dva měsíce a mohou být i zauzené.

Oblast výroby: Sardinie
Doporučené víno: Cannonau – Argiolas



PECORINO SARDO

Pecorino Siciliano

Tvrdý sýr výrazné chuti z ovčího mléka. Bočnický jsou 10 – 18 cm tlusté s průměrem 15 – 20 cm a vahou od 4 do 12 kg. Tučnost je minimálně 40 %.

Oblast výroby: Sicílie

Doporučené víno: Nero d'Avola – Donnafugata

Pecorino Toscano

Měkký nebo polotvrdý sýr z ovčího mléka. Bočnický mají v průměru 15 až 22 cm a jsou tlusté 7 – 11 cm. Váží mezi kilogramem až třemi a půl. Do střední tvrdosti dozrávají po čtyřech měsících. Minimální tučnost čerstvého je 45 %.

Oblast výroby: Toskánsko a přilehlé části Umbrie a Lazio

Doporučené víno: Rosso di Montalcino – Frescobaldi

Provolone Valpadana

Středně tvrdý sýr připravovaný z kravského mléka. Dodává se v různých tvarech od salámu až po bočnický ve tvaru hrušky, které váží od půl kila do šesti kilogramů. Zrají minimálně měsíc a mají 44 % tuku. Mohou být i vyuzené.

Oblast výroby: lombardské provincie Cremona a Brescia a malé lokality v provinciích Bergamo, Mantua a Milán. Ve Venetu provincie Verona, Vicenza, Rovigo a Padova. V kraji Emilia Romagna provincie Piacenza



PARMIGIANO REGGIANO