

Italská kuchyně

Italská kuchyně bývá řazena mezi nejlepší kuchyně světa, dokonce s francouzskou kuchyní často soupeří o první místo.

Italské pokrmy se neuvěřitelně rozšířily po světě, i my počtem pizzerií jsme toho v naší republice důkazem. Italská kuchyně zároveň patří k nejstarším na světě. Původ řady pokrmů je možné dohledat až k Etruskům, Řekům a Římanům. Vliv na ni měly také arabská, židovská nebo francouzská kuchyně, i další.

Co si představíte, když se řekne „italská kuchyně“?

Většinu z nás se nejspíš vybaví pizza a těstoviny všeho druhu. To je jistě důležitá část jejich gastronomie, ale pouze zlomek kulinářských delikates, které italská kuchyně nabízí.

Dnešní italská kuchyně je známá velkými krajovými rozdíly, kuchyně na Sicílii se může podstatně lišit od kuchyně v jiných částech země. Přesto mají všechny společné prvky. Jídlo je zdravé, Italové disponují kvalitními a čerstvými ingrediencemi. Italská kuchyně je oblíbená také pro svou nenáročnou přípravu.

Jaké suroviny se v italské gastronomii nejvíce využívají?

Nejpoužívanější jsou určitě těstoviny, rýže, různé druhy sýrů (např. parmazán, gorgonzola, mozzarella, ricotta, mascarpone a další), maso (vede telecí a kuřecí), ryby a mořské plody, sušená šunka prosciutto, rajčata, papriky, cukety, lilek, kukuřice, olivy, artyčoky, olivový olej, česnek, kapary, bazalka a spousta dalších bylinek. Nechybí ani salámy, slovo salám dokonce pochází z italského „salame“ = solené maso, solená uzenina, původně latinsky „salare“ = solit. Mezi nejznámější patří mortadela. Jde o druh jemného měkkého vepřového salámu, obsahujícího kostky vepřové slaniny a koření (zejména černý pepř, myrtu, olivy a pistácie).

Snídaně není pro Italy nijak zvlášť význačná. Snídají většinou na sladko pečivo s džemem, či nějaké sušenky a nesmí chybět šálek kávy. Oblíbené jsou také croissanty, které ovšem nepochází z Itálie, nýbrž z Francie.

Večeře mívá podobné složení jako oběd, jen je možno popíjet více vína.

Ovšem u oběda se na chvíli zastavíme, protože na něm si Italové zakládají nejvíc. Italský oběd se skládá z několika chodů, bývá velmi vydatný a Italové u něj stráví hodně času. Skládá se z předkrmu, dvou chodů a dezertu. Pijí se také kvalitní vína. Toto však platí pro víkendy, svátky, dovolené, ve všední den Italové obědvají zpravidla pouze jeden chod.

Pojďme se ale podívat na ten bohatý čtyř chodový oběd (pranzo).

Začneme předkrmem, tzv. antipasto. Předkrm má za úkol navnadit chuťové buňky, ale ne moc zasytit. Obvyklým italským předkrmem je pečivo se šunkou prosciutto, salát caprese (mozzarella s rajčaty a bazalkou), carpaccio (tence nakrájené plátky masa ochucené citronem, olivovým olejem a parmazánem), nebo bruschetta (opečená bageta se směsí rajčat, kapar, bazalky, aj.).

Dále následuje první chod, tzv. primo. Prvním chodem ještě není hlavní jídlo, ale taková mezistanice k němu. Nejčastěji v nabídce najdete polévky (například minestrone), nebo i těstoviny. Pokud chcete vyzkoušet něco pro nás nezvyklého, potom ochutnejte např. studenou melounovou polévku s mozzarellou a šunkou.

Poté následuje druhý chod, tzv. secondo. Druhým chodem bývá ve většině případů maso, ale nemusí to být pravidlem. Oblíbená je také samozřejmě pizza, různé druhy těstovin, lasagne (dlouhé pláty těstovin s mletým masem v rajčatové omáčce a s bešamelem), nebo právě italské krémové risotto. S naším rizotem nemá společného opravdu vůbec nic :)

Posledním chodem je dezert, tzv. dolci.

První místo si drží smetanová zmrzlina, ale Itálie umí překvapit i spoustou dalších sladkých pochoutek. Co takhle tiramisu (kávovo-smetanový dezert), panna cotta (jemně oslazená vařená smetana ztužená želatinou s ovocem), nebo lahodný tartufo (zmrzlinová koule plněná likérem, nebo ovocem a obalená v čokoládě, oříšcích, kokosu)? Já bych neodolala, protože zmíněné tartufo musí být neskutečné. Pokud však nemáte chuť na nic zmíněného, můžete si dát ovoce.

Pizza je symbolem Itálie.

Nyní se na chvíli zastavíme u pizzy. Italská pizza pochází z Neapole a je to tenká placka kulatého tvaru, která se peče v peci a dává se na ni většinou rajčatový protlak a sýr, navrch potom všelijaké další přísady. Pizza se v Neapoli prodávala už od 18. století jako koláč s rajčaty, již v té době existovaly speciální restaurace (pizzerie). V roce 1889 se začal na pizzu přidávat sýr, konkrétně mozzarella vyráběná z buvolího nebo kravského mléka. Jinak po celém světě existuje spousta různých variant této pochoutky.

Jak se vlastně ta pravá italská pizza připravuje?

Základ pizzy nebo-li korpus se vyrábí z těsta tvořeného silnou moukou (tj. moukou s vysokým obsahem proteinů), vodou, solí a kvasnicemi. Korpus bývá často neochucený, ale může být také dochucen česnekem, bylinkami nebo dokonce plněný sýrem. Těsto by mělo být u pravé neapolské pizzy velmi tenké a formované ručně.

Pizza se většinou peče v kamenné peci (často položená přímo na cihly) nad zdrojem horka. Pece mohou být vytápěné dřevem nebo uhlím, častěji jde však o elektrické nebo plynové pece. Pravá neapolská pizza musí být křupavá, křehká a voňavá.

Existují stovky variant pizzy podle toho, co vše si na ní člověk přeje mít a co má rád a také podle místa, kde se pizza připravuje. Několik druhů je však nejrozšířenějších, o těch si něco málo povíme. Ale třeba pizzu s ananasem byste v Itálii těžko hledali. Italové se opravdu drží omezeného počtu druhů.

Přibližme si tedy složení několika druhů pizzy.

Základním druhem pizzy, na kterém je pouze rajčatový protlak, mozzarella a bazalka se nazývá Margherita. Vznikl v roce 1889, kdy přijela na návštěvu do Neapole savojská královna Margherita. Místní jí přichystali pizzu s přísadami v barvách italské národní vlajky. Proto tedy právě Margherita.

Pokud k těmto třem přísadám přidáte prosciutto, vzniká další druh pizzy Pizza al Prosciutto.

Přidáte-li místo prosciutta houby, máte třetí druh Pizza al Funghi.

Pizza obsahující rajčata, česnek, oregano a panenský olivový olej se nazývá Marinara.

Capricciosa v překladu znamená rozmarná... Krásný název pro pizzu, že? A co na ní najdete? Rajčata, mozzarellu, houby, artyčoky, italské prosciutto, vejce natvrdo, černé olivy a panenský olivový olej.

Quattro stagioni, tedy pizza čtvero ročních období, obsahuje podobné ingredience jako Capricciosa, nejsou ale smíchané. Pizza je rozdělená na čtyři čtvrtiny s rozdílnými přísadami. Většinou jsou součástí pizzy artyčoky, které reprezentují jaro, rajčata nebo bazalka představují léto, houby podzim a šunka nebo olivy zimu.

Pro milovníky sýrů je zde pizza Quattro formaggi. Jde o pizzu se čtyřmi druhy sýrů, kterými jsou nejčastěji mozzarella, stracchino, fontina a gorgonzola. Jeden z nich může být případně nahrazen sýrem ricotta.

Pizza Bianca je tzv. bílá pizza. Neobsahuje rajčatový protlak, namísto toho se potírá pestem nebo mléčnými výrobky, jako např. kysaná smetana.

Originálním druhem můžeme nazvat pizzu Calzone (ripieno). Nejde o klasickou pizzu kulatého tvaru, ale závitku ve tvaru půlměsíce, který může obsahovat rajčata, mozzarellu nebo sýr ricotta, salám či jiné přísady běžné u klasické pizzy.

Od pizzy se přesuneme k dalšímu symbolu Itálie a tím jsou těstoviny.

Vyrábí se z nekynutého těsta z pšeničné či pohankové mouky (nebo krupice) a z vody. Dále mohou těstoviny obsahovat vejce, dělí se proto na vaječné či bezvaječné, a zeleninové výtažky. Vyskytují se v desítkách různých tvarů a připravují se vařením ve vodě. Jsou typické pro kuchyně mnoha různých zemí, ale s velkou pravděpodobností vznikly v Itálii, odkud také pocházejí nejslavnější recepty. První historická zmínka o nich pochází už z časů starého Říma.

Těstoviny se dělí na suché a čerstvé. Suché neobsahují vejce a mají trvanlivost až dva roky, čerstvé vydrží v lednici pouze několik dní. V Itálii se podle zákona smějí suché těstoviny (pasta secca) vyrábět pouze z tvrdé pšenice durum, která má vyšší obsah proteinu a lepku. V jižní Itálii je častější suchá varianta, zatímco na severu dávají přednost čerstvé vaječné variantě.

Těstoviny se v Itálii vaří způsobem „al dente“, to znamená, že mají být pevné, abychom byli nuceni je kousat. Dente znamená latinsky zub. Nesmí být ale ani příliš tvrdé. V různých koutech světa se těstoviny vyrábějí i z jiných druhů pšenice než z pšenice durum, ale potom nemohou být vařeny al dente a jsou měkčí.

Mezi nejpopulárnější druh těstovin patří jistě špagety. Jsou to cca 30 cm dlouhé a 2 mm tenké válcovité těstoviny. Jejich název pochází z italského slova „spago“, tedy provázek. Podávají se obvykle s tomatovou omáčkou, která obsahuje bylinky (oregano, bazalka), olivový olej, maso či zeleninu. Ve světě je k nim často přidávána boloňská omáčka (ragù alla bolognese) s mletým masem v rajčatové omáčce a strouhaným parmezánem. Spaghetti alla bolognese však

v žádném případě nepochází z Bologně. V Itálii jsou běžnější spaghetti alla carbonara obsahující vejce, tvrdý sýr pecorino romano, neuzenou slaninu guanciale a černý pepř.

Podobné špagetám jsou bucatiny, které jsou však duté. Přípravují se nejčastěji s omáčkou zvanou amatriciana založenou na sušené slanině guanciale, ovčím sýru pecorino, rajčatech a olivovém oleji.

Maccheroni (macaroni) jsou na rozdíl od špaget silnější, duté a výrazně kratší. Neobsahují vajíčka.

Penne jsou duté válcovité těstoviny, na koncích diagonálně seříznuté. Vyrábí se ve dvou variantách – penne lisce jsou hladké, penne rigate mají na sobě brázdy. Servírují se s omáčkami a jsou výbornou přísadou do salátů. Častým způsobem jejich úpravy jsou penne all'arrabbiata, tedy s omáčkou, s rajčaty, česnekem, chilli, olivovým olejem a někdy bazalkou.

Rigatoni jsou podobné těstovinám penne, ale jsou větší a na koncích odříznuté rovně.

Fettucine, znamenající v překladu doslova „stužky“, jsou ploché tlusté nudle z mouky a vajec. Servírují se s hovězím nebo kuřecím ragú. Oblíbené jsou také fettucine alfredo, tedy s máslem, parmezánem a případně dalšími přísadami. Dělají se většinou čerstvé, ale v obchodech je možné koupit i suchou variantu. Velké, velmi široké (2-3 cm) fettucine se jmenují pappardelle.

Naopak užší ploché těstoviny jsou tagliatelle. Jejich název pochází z italského „tagliare“ (krájet, řezat). Podávají se obvykle s různými druhy masa, klasikou je pro ně boloňská omáčka.

Dalším druhem těstovin jsou linguine, což znamená v překladu „jazýčky“. Naznačuje to jejich tvar, jsou ploché, ne kulaté jako špagety a o něco širší, ale ne široké jako fettucine. Podávají se většinou s mořskými plody a pesty. Často je používána jejich celozrnná verze.

Lasagne jsou velmi širokým a plochým druhem těstovin, které se podávají ve střídavých vrstvách proložené např. sýrem, omáčkami, mletým hovězím masem, špenátem apod. V jižní Itálii jsou lasagne spojené s rajčatovou omáčkou nebo masovým ragú, na severu naopak spíše s bešamelem převzatým z francouzské kuchyně.

Dlouhé tlusté těstoviny spirálovitého tvaru se nazývají fusilli. Kromě běžné a celozrnné varianty se vyskytují také různě zabarvené. Jejich zabarvení způsobuje například inkoust sépie, špenát nebo červená řepa.

Mezi nepřeborným druhem těstovin najdeme i plněné, a sice ravioli a tortellini. Ravioli jsou plněné těstovinové taštičky. Uvnitř může být např. maso, zelenina nebo sýr ricotta. Bývají obsaženy v polévce nebo omáčce. Tortellini jsou těstoviny ve tvaru prstenu plněné masem či sýrem. Mohou být součástí polévky („in brodo“) nebo se podávají v masovém vývaru.

Nyní zamíříme do nejsladší oblasti, a sice mezi dezerty.

Zmrzlina (gelato) neodmyslitelně patří k Itálii. Byla sice známá už ve starověku a Italové ji převzali od Arabů na Sicílii, ale tu pravou italskou zmrzlinu začali připravovat teprve oni. Není vyrobená z vody, rostlinných tuků a umělých přísad, ale ze smetany či mléka, cukru a

čerstvého ovoce (nebo oříškového pyré, kakaa či jiných přírodních přísad). Italskou zmrzlinu si tedy nemůžete splést s žádnou jinou.

Proslulé tiramisu také jistě všichni znáte a alespoň jednou jste ochutnali. Dezert je tvořený vrstvami v kávě namočených piškotů a směsí vaječných žloutků, cukru a krémového sýra mascarpone. Piškoty se namáčí v espressu, někdy navíc také v rumu, víně, brandy či alkoholickém likéru.

Biscotti jsou tradiční suché a křupavé sušenky, které se pečou dvakrát, poprvé ve formě bochníku těsta, podruhé nakrájené. Díky tomu jsou velmi suché a mají dlouhou trvanlivost. Těsto je tvořeno moukou, cukrem, vejci, piniovými oříšky a mandlemi, neobsahuje kvasnice ani tuk. Biscotti se často podávají ke kávovým nápojům či k džusu. Pochází z italského města Prato, takže se také nazývají „Biscotti di Prato“.

A kdo by neznal panna cotta...

Panna cotta je italský dezert z oblasti Piemontu. Je to smetana svařená se želatinou, mlékem a cukrem. Horký krém se pak vlije do formiček, nechá ztuhnout a podává se s lesními plody, karamellem a s čokoládovou či ovocnou polevou. Naprosté blaho.

Od sladkého se zase na chvílku přesuneme ke slanému a to k sýrům.

Populární Parmigiano-Reggiano (parmazán, parmezán) je zrnitý drobný sýr vyráběný z čerstvého a částečně odtučněného kravského mléka. Slovo parmazán či parmezán se používá pro nápodoby originálního sýra Parmigiano-Reggiano, který se smí vyrábět pouze v oblasti měst Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a Mantova. Mléko pro jeho výrobu musí pocházet výhradně z volně se pasoucích krav, které se pásly pouze na zeleném krmivu. Sýr zraje po dlouhou dobu, ten nejstarší a zároveň snad i nejlepší dokonce 24-30 měsíců. Sýr se snadno rozpouští, proto se používá do polévek, omáček a jako posyp na těstoviny, risotto a další pokrmy.

Grana Padano je rovněž zrnitý sýr, který je produkován na velkém území v severní části Itálie. Je to jeden z nejstarších tvrdých sýrů na světě, poprvé byl vyroben před cca 1000 lety. Jeho název pochází ze slov „grana“, tedy zrno, a „Padano“, které odkazuje na Pádkou nížinu. Jeho výroba je podobná jako u Parmigiano-Reggiano, zraje však kratší dobu (cca 9 měsíců), proto je méně drobný a jemnější. Italové mu díky nižší ceně dávají leckdy přednost před kvalitnějším Parmigianem.

Pecorino romano je tvrdý slaný sýr z ovčího mléka, který je vhodný ke strouhání a podobně jako parmezán je používán hlavně na těstoviny. Vyráběl se už koncem 19. století v oblasti Lazio, ale kvůli zákazu přisolování sýra místními úřady se mnoho výrobců přesunulo na Sardinii, odkud dnes pochází většina produkce. Název tohoto pikantního sýra pochází z italského „pecora“, tedy ovce.

Gorgonzola je světoznámý plnotučný plísňový sýr vyráběný v Piemontu a Lombardii na severu Itálie. Na rozdíl od konkurenčního roquefortu z Francie se vyrábí z kravského případně kozího mléka, nikoliv z ovčího. Podle doby zrání může být krémový nebo pevnější. Jedna teorie tvrdí, že byl poprvé vyroben už v roce 879 v městečku Gorgonzola na východ od Milána, kde se plíseň vyskytovala přirozeně. Dnes je plíseň výsledkem složitějšího procesu a vzniká přidáním bakterií. Gorgonzolu můžete nechat rozpustit na risotto, podávat k polentě,

přidává se na krátké těstoviny (penne, rigatoni apod.) a také je součástí pizzy Quattro formaggi.

Ovčí nebo kravský měkký syrovátkový sýr se nazývá ricotta. Základní surovinou pro jeho výrobu je sladká syrovátka, výživná čirá tekutina, která se po srážení mléka oddělí od tvarohu a je tak vedlejším produktem výroby sýrů. Ricotta je čerstvý sýr, je čistě bílý, má vcelku nízký obsah tuku a rychle se kazí. Svoji strukturou se podobá tvarohu. Používá se do moučníků, dezertů a jako náplň do pečiva, ale také do raviol.

Mozzarella je sněhobílý měkký sýr vyráběný z buvolího nebo z kravského mléka. Buvolí mléko je tučnější a buvoli ho mají zhruba třikrát méně než krávy, je proto minimálně třikrát dražší. Mléko se srazí po přidání syřidla, tvaroh (stále v syrovátce) se potom nakrájí na kusy a nechá usadit. Následně se vaří ve vodě a míchá, dokud se syrovátka neoddělí a nevznikne pevná lesklá hmota. Z ní se odkrajují jednotlivé kousky, formují se do oválů a nakládají do slaného roztoku.

Mozzarella se musí zkonzumovat v den výroby, protože obsahuje hodně vody, ale naložená ve slaném nálevu či syrovátce a vakuově balená vydrží mnohem déle. Přidává se do salátů, na pizzu, těstoviny a má i řadu dalších využití.

Mascarpone je krémový čerstvý sýr, který se vyrábí ze smetany z kravského mléka působením kyseliny vinné. Výsledný produkt, který má původ v severní Itálii, obsahuje okolo 45 % tuku, takže se někdy používá namísto másla. Mascarpone je důležitou součástí dezertu tiramisu. S jakoukoli jinou náhražkou stejné, ba ani dost podobné chuti nedosáhnete.

Zmínili jsme pizzu, těstoviny, sýry, sladké dezerty, ale s typickými italskými pokrmy ještě nekončíme.

Spoustu z nás miluje pesto. Pesto je omáčka pocházející z Ligurie z oblasti italského města Janova. Název pochází z italského „pestare“, tedy mlátit, tlouci, protože pesto se tradičně vyrábělo v mramorovém moždíři s pomocí dřevěného tlouku.

Hlavní součástí pesta jsou sušené listy bazalky, které se rozetřou v moždíři nebo jiné nádobě spolu s česnekem, solí a piniovými oříšky. Následně se přidají sýry, většinou parmezán a ovčí sýr pecorino spolu s olivovým olejem. Pesto se obvykle podává k těstovinám, např. špagetám, ale může se využívat i na chléb, sýry, do salátů nebo do polévky minestrone.

Minestrone je hutná italská zeleninová polévka. Minestrone se připravuje z nejrůznějších druhů zeleniny, např. rajčat, cibule, celeru, mrkve, brambor atd., přidávají se rovněž fazole a často také těstoviny nebo rýže. Polévka je většinou vegetariánská, ale některé varianty mohou obsahovat maso.

Všichni jistě známe gnocchi. Gnocchi jsou měkké knedlíčky, které se připravují z běžné pšeničné mouky, krupice, brambor a podávají se např. s rajčatovou omáčkou, pestem nebo rozpuštěným máslem se sýrem. Jsou velmi syté.

Risotto je klasické italské jídlo založené na rýži vařené ve vývaru, která je doplněna o maso, rybu, případně zeleninu nebo také může být kombinace masa i zeleniny. Od našeho rizota se hodně liší. Italské risotto se připravuje z kulatozrnné rýže s nízkým obsahem škrobu, která má schopnost dobře absorbovat tekutiny a rozkládat škrob.

Rýže se nejprve krátce vaří ve směsi cibule nebo česneku s máslem nebo olivovým olejem. Každé zrnko rýže je tudíž pokryto tukem. Dále se přidá bílé víno a poté postupně vývar. Risotto by mělo být sice krémové, ale zároveň by mělo jít kousat a zrnka by měla být oddělená. Mělo by se jíst ihned, jinak ztrácí tyto svoje vlastnosti.

Velice oblíbené je také carpaccio. Carpaccio je předkrm ze syrového masa nebo ryby (hovězí, telecí, zvěřina, losos nebo tuňák), které je nakrájeno na tenké plátky a podává se nejčastěji pokapané citronem, olivovým olejem a čerstvě mletým pepřem nebo s různými studenými omáčkami, parmezánem apod.

Prosciutto už zde bylo také zmíněno. Jde o vynikající sušenou šunku, jejíž nejslavnější varianta pochází z města Parma, proto parmská šunka. Známe ji obvykle jako nevařenou šunku servírovanou nakrájenou na tenké plátky (prosciutto crudo), Italové však znají i vařenou šunku (prosciutto cotto). Jihoslovanský název pršut pochází právě z italského slova prosciutto, které samo vychází z latinského „perexsuctum“, tedy zbavený vody. Prosciutto se často podává jako předkrm, např. se žlutým melounem, mozzarellou nebo čerstvými fíky. Přidává se také do salátů, na pizzu, k vařenému hrášku či chřestu nebo do sendvičů (panini).

Kromě prosciutta je oblíbená také pancetta. Pancetta je italská slanina, která se nakládá do soli, okoření se muškátovým oříškem, fenyklem, černým pepřem, chilli papričkami a česnekem a nejméně tři měsíce se suší.

Výše jsem zmínila panini, o co tedy jde?

Panini jsou italské sendviče. Panino (chlebíček) je horizontálně rozkrojený malý bochník chleba (např. ciabatty) plněný šunkou, sýrem, salámem, zeleninou apod. Někdy se zapeče na grilu a podává horký.

Ciabatta je italský bílý chléb z pšeničné mouky a kvasnic často používaný na sendviče.

Když už jsme u pečiva, neopomenout také chléb Focaccia. Jde o plochý, v peci pečený italský chléb, na němž můžeme najít bylinky, olivový olej, cibuli, maso či zeleninu. Těsto je podobné těstu na pizzu, ale focaccia je mnohem silnější.

Pověděli jsme si pár slov o vynikajících typických italských pokrmech, nesmíme však zapomenout na nápoje.

Káva je pro mnohé z nás nedílnou součástí dne. Nejinak je tomu v Itálii. Italové obvykle pijí svou kávu samotnou, anebo s mlékem, jako cappuccino či latté. Pokud je to pro vás obyčejné, vyzkoušejte marocchino, což je vynikající espresso s přidanou roztavenou čokoládou, trochou napěněného mléka a kaka, nebo caffè shakerato, což je espresso protřepané s ledem a někdy i s alkoholem.

Pro italskou kávovou kulturu je typické espresso, které si Italové vychutnávají i několikrát za den. U espresa je důležité říci, že z kávy tímto způsobem přípravy dostaneme tu nejlepší extrakci v prvních 25–30 vteřinách a do 20–30 ml. To je právě italské espresso s nejuvýraznější chutí a aromatem.

Mezi velmi oblíbené patří i tzv. lungo – káva, kterou si host sám dolije horkou vodou dle své potřeby. Další verzí je americano, kdy se dolije horká voda tak, že vznikne nápoj o objemu i několika decilitrů. Aby zůstala silná chuť a aroma, je vhodnější použít dvojitou dávku kávy, tedy dolévat espresso doppio.

Italové jsou velmi přísní ohledně toho, kdy se konzumuje který druh kávy. Cappuccino je v pořádku na snídani nebo jako dopolední káva, v odpoledních hodinách se však stává přijatelným pouze espresso. Po velkém jídle si ale můžete objednat i caffè corretto, což je espresso s trochou grapy či jiného destilátu.

Nakonec se zaměříme na víno.

Itálie je největším producentem a vývozcem vína na světě. Sami Italové víno milují a v jeho spotřebě na obyvatele jsou na druhém místě na světě za Francií.

Kdo by neznal Lambrusco, perlivé víno ze stejnojmenné odrůdy červených hroznů. Produkuje se ve čtyřech zónách oblasti Emilia-Romagna a v jedné v Lombardii. Je dobře známé po celém světě. Perlivé víno bývá většinou bílé nebo růžové. Lambrusco, které je červené, je proto velmi originální, i když se vyrábí i jeho bílá varianta. Lambrusco bývá spíše suché, sladké varianty se vyrábí jen částečnou fermentací nebo přidáním jiných odrůd hroznů.

Chianti je suché červené víno rubínové barvy, které se vyrábí v Toskánsku. V roce 1716 se oblast jeho pěstování stala vůbec první vinařskou oblastí na světě, která získala chráněné označení původu, to znamená geografické vymezení, kde se smí víno této značky výhradně pěstovat. Jednalo se o tři vesničky, a to Gaiole, Castellina a Radda. V roce 1932 se oblast pěstování značně rozšířila, ale označení „Chianti Classico“ mohou používat stále jen vína z původní staré oblasti. Chianti musí být minimálně z 80 % vyrobené z hroznů Sangiovese.

Prosecco je název italského vína, dříve též název bílé odrůdy vinné révy. Je odvozen od vesnice, která je součástí Terstu v severní Itálii. Od roku 2010 smí být Prosecco užíváno jen k označování původu vína, odrůda se nyní jmenuje Glera. Slovo Prosecco se rozděluje na dvě části: pro, které znamená čistě a secco, které se překládá jako tvrdý nebo suchý.

Cinzano je italská značka vermutu, patřící od roku 1999 do Gruppo Campari. Vermut začali v roce 1757 vyrábět, a ve svém krámku v Turíně také prodávat, bratři Cinzanové.

Co vlastně ale je vermut?

Jde o fortifikované (dolihované) víno pocházející z Itálie. Vyrábí se z lehkého nepříliš kyselého vína (např. odrůdy Trebbiano), které se dosladí a přidá se alkoholový výluh bylinek a koření. Nezbytnou přísadou je pelyněk pravý, dále se může na dochucení použít hřebíček, skořice, yzop lékařský, chmel otáčivý, fenykl, kardamom nebo andělíka lékařská. Nápoj by měl obsahovat patnáct až osmnáct procent alkoholu.

Cinzano známe ve čtyřech verzích a sice rosso, bianco, extra dry a rosé. Rosso se vyznačuje jantarovou barvou, bianco je bílé a sušší než rosso, extra dry je extra suché a rosé poznáme podle růžovo-oranžové barvy.

O italské gastronomii toho nyní víme celkem dost, můžeme tedy na všechny ty dobroty osobně vyrazit a poškádlit tak naše chuťové buňky.

