

@Włoszczyzna po polsku

Kuchnia włoska? Nie taka oczywista

Czy istnieje kuchnia włoska? Tak. I nie. Tak naprawdę na to pytanie nie ma jednej odpowiedzi. Gdyby odwiedzić każdy włoski region, a jest ich dwadzieścia, zdań byłoby tyle, ile zapytanych osób. I to jest właśnie niezwykle we włoskiej kuchni – różnorodność, której nie sposób zamknąć w jednym określeniu „kuchnia śródziemnomorska” czy „kuchnia włoska”.

No dobrze, ale skoro już postawiliśmy sobie pytanie, czy w ogóle istnieje coś takiego jak jedzenie po włosku, spróbujmy na nie odpowiedzieć.

Kuchnia włoska jest niezmiennie, tuż po polskiej, ulubioną kuchnią Polaków, co mnie jako Włoszkę, która mieszka i pracuje tu już od lat, bardzo cieszy. Jednym z najbardziej znanych dań z włoskim rodowodem jest oczywiście pizza. Jednak pizza włoska, o której myślimy, to najczęściej pizza neapolitańska – ta na bardzo cienkim cieście z puchatymi brzegami. Gdy więc jedziemy do Rzymu i zamawiamy pizzę, niektórzy mogą być zaskoczeni, kiedy kelner poda pizza romana, czyli „wysoką” pizzę, którą znajdziemy tylko w stolicy Italii.

Kuchnia Włoch to dużo więcej dań niż pizza i makarony. Przyjęło się, zwłaszcza wśród osób, które nigdy wcześniej nie podróżowały do Italii, kierować się właś-



Cristina Catase,
Akademia Kulinarna Whirlpool

nie takim stereotypem kulinarnym. Często też niesłusznie uznawana jest za ciężką i tuczącą. Jednak według piramidy odżywiania kuchnia śródziemnomorska jest uznawana za najzdrowszą i najlepiej zbalansowaną na świecie. Co jest naszym sekretem? Dużo składników wysokiej jakości, czyli z certyfikatami europejskimi ChNP czy ChOG, i najlepiej pochodzących z lokalnych źródeł.

Różne regiony Włoch cechują się odmiennym klimatem, który ma swoje bezpośrednie przełożenie na to, co rośnie, jakie zwierzęta są hodowane, a w konsekwencji, jakie w danym regionie dominują dania. Inną kuchnię znajdziemy w Rzymie, Mediolanie, Florencji, Wenecji, na Sardynii czy Sycylii. Gdy na wybrzeżu dominować będą ryby, na północy będzie to mięso wieprzowe etc.

We Włoszech jesteśmy dumni z naszego pochodzenia i z produktów, jakie wytwarzamy. Dlatego tak często dodajemy do nazwy miejsce, w którym dany wyrób jest produkowany, jak na przykład Pecorino Romano.

Nie tylko produkty mają swój rodowód. Już same nazwy dań dają wiele do myślenia, ponieważ wskazują ich geograficzne pochodzenie. Wystarczy wymienić chociażby florenckie tradycyjne crostini z moim ulubionym pâtre z wątróbki, cotoletta milanese (Mediolan), ragu alla bolognese (Bologna), cuoppo napoletana (Neapol), seadas Sarde (Sardynia) i wiele innych. Włoska kuchnia zmagą się nieustannie ze stereotypem. Pizza i makaron – tak przyjęło się myśleć o cucina italiana. Mnie jako Włoszkę, która mieszka prawie dwadzieścia lat w Polsce, powoli przestaje to zaskakiwać, ale... to smutne, że tak bogaty kulinarnie kraj zawęży się do zaledwie kilku dań.

Na szczęście jest nadzieja, ponieważ konsumenci stają się bardziej świadomi i już nie tylko wiedzą, że nie dodaje się śmietany do carbonary, ale też, że poznać kuchnię włoską to wraz z każdym daniem wybrać się w kulinarną podróż po każdym z regionów.

Życzę wam wielu smacznych kulinarnych podróży po nieskończonej bogatej ojczyźnie smaków, czyli mojej ukochanej słonecznej Italii. 🍷