



## **MADE IN LAZIO: Po stopách vůní a chutí regionálních produktů**

*Region Lazio se rozprostírá v srdci samotné Itálie mezi Tyrhénským mořem a Apeninami. Doménou je hlavní město Řím, kde žije téměř půlka z 5,7 milionové populace regionu. Lazio je region plný krásné přírody, s kopcovitou vulkanickou krajinou, horami a archeologickými nalezišti. Vinice a olivové háje zdobí svahy kopců, hrady, zříceniny, nenápadná středověká městečka svědčí o bohaté latinské historii.*

Naše první setkání s chutěmi regionu je poněkud neobvyklé: v centru Říma jen několik kroků od via del Corso je *Enoteca Palatium*: moderní, elegantní vinotéka, postavena regionem Lazio. Jak říká její ředitel Paolo Latini byla vytvořena, aby informovala a chválila tradice a historii gastronomických produktů regionu. Za svých pět let existence se stala jakousi lupou regionálního agrikulturního dědictví a samozřejmě prvotřídním promočním „meeting point“ pro návštěvníky Říma a Lazia.



***Klobásy a mlsanice z papežského města VITERBO***

Dalším cílem na naší edukační gastronomické túře Laziem je Viterbo, středověké město v provincii Tuscia. Skvostem Viterba je bezesporu bazilika Santa Maria della Quercia - původně kaple, která vznikla ve středověku po morové epidemii v létě 1467.



Naše první zastávka je na statku Azienda Agricola Fratelli Stefanoni - rodinném podniku, který chová a zpracovává od roku 1976 tradičním způsobem prasata, kuřata, králíky a ovce. Zvířata krmí jenom přírodním, na vlastní farmě vypěstovaným krmivem: kukuřicí a obilím které jsou bez genetických manipulací. Otec Salvatore s manželkou Albou a synové Mauro, Maximo a Piero získali několikrát (2000, 2006 a 2009) „Premio Slow Food Lazio“ za originální produkty podle tradičních receptů. Viterbo je staré papežské město a přesto, že si v minulosti církevní hodnostáři, šlechta a bohatí měšťané mohli dovolit lepší kousky masa, neopovrhli také vnitřnostmi.



### ***Birra del Borgo Borgorose v provincii Rieti***



Když se v Itálii zmíní pití, myslíme automaticky na víno. Že tomu tak nemusí být, o tom nás v dalším zastaveníčku v provincii Rieti přesvědčí moderní sládek Leonardo Di Vincenzo. V roce 2005 si Leonardo splnil svůj sen: po studiích biochemie se dal jak sám říká „do pivního dobrodružství“. „Fascinovaly mě tradiční stylová a silná piva z Belgie, Německa a USA. Tak jsem se vydal hledat něco, co by mělo zajímavou chuť a dalo se pít i k jídlu“.

Do piv Borgo se jmény jako ReAle, Duchessa DucAle nebo CastagnAle používá na 70% místní ingredience jako např. kaštany, encián, špaldu, která je výjimečná svým složením i zajímavou ořechovou chutí. Piva mají mezi 6,4 až 8,5 nebo dokonce 16% alkoholu. Některá, jako např. Sedicigradi (16%) zrají ve francouzských dubových sudech, jiná zatím experimentálně v amforách z terrakotty. Birra del Borgo vyrobí ročně kolem 600.000 lahví (0,7 l) 600.000 malých (0,33 l) a dále 5000 20 litrových sudů. Pivo z Borgorose se pije kromě Itálie také v USA, Japonsku a dalších zemích.

Zajímavostí je také barevný design lahví které původně pochází z vinařství. V Laziu je dnes 10 pivovarů, které pracují podobným způsobem jako Birra del Borgo.



Foto: Kapsle, M. B. - Azienda Agricola Biologica La Felce, Priverno, Lazio. Azienda Agricola Biologica La Felce, Priverno, Lazio. Azienda Agricola Biologica La Felce, Priverno, Lazio.





Elle-Sophie, le plus célèbre (et le plus cher) des vins blancs d'Italie, est produit à Priverno, dans la région du Lazio.

### ***Olivový olej a kiwi v tradici Cisterciáků***

Na jihu regionu v provincii *Latina* se v obci Fossanova nachází Cisterciánský klášter z 12. století, nejhezčí v Itálii. Cisterciácký řád byl pověstný svými znalostmi při kultivaci půdy a pěstováním oliv. Jistým způsobem v jeho stopách jdou dnes v nedalekém Privernu, městečku, kde u místní fontány osvěžovala svoje luxusní tělo také mladá Sofia Lorenová. Olivový mlýn na statku Agricola Paola Orsini je znám pro svůj vynikající olej „ex travergine“.

Skutečným překvapením na prezentaci je však (čerstvé) ovoce: jahody a především Kiwi z Azienda Agricola Biodinamica Parlapiano Demetrio.



V srdci Pontinické roviny poblíž Říma, kde je úrodná vulkanická půda byla založena v 1980letech založena první plantáž. Jejich produkt se dnes pěstuje na ploše 10.000 ha. Jedná se o největší bioprodukcí kiwi na planetě. Je to ale především jedinečná a nezaměnitelná kvalita, kterou se produkt vyznačuje. Teplá léta a mírný podzim dodávají plodům optimální zralost. Ovoce s excelentní chutí a příjemně medově sladké se sklízí v prvních týdnech v listopadu.



zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and prosciutto, drizzled with olive oil



© Text a foto Marian S SUCHA 2012