



## **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 kusy 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: Roberto Lancia - <https://www.repubblica.it/la-azienda-agricola-biologica-casale>





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 stuffed with prosciutto and ricotta cheese, served with a light sauce.



© Text a foto Marian S SUCHA 2012