

SPECIALITY REGIONÁLNÍCH KUCHYNÍ

LOMBARDIE

V 6. století vtrhl do severní Itálie z území dnešního Německa kmen Lombardů, podle dlouhých plnovousů rovněž nazývaných Langobardi. Ovládli velkou část země, a tak není divu, že jeden z italských regionů dodnes nese jejich jméno. Lombardie je největším, nejhornatějším a nejvíce osídleným regionem v Itálii.



Vínice Valtellina

V nejsevernější části regionu, v alpských a předalpých oblastech, převládají hutné pokrmy pro zahřátí, sušené maso a pohanková polenta. Tento kraj rovněž proslul šťavnatými jablky z Valtelliny. Zatímco Pádská nížina je vynikajícím zdrojem zeleniny a kolébkou sýrů Grana Padano a Grana Lodigiano, v oblastech při pobřeží jezer Como, Maggiora a Garda si lidé pochutnávají na sladkovodních rybách – populárním předkrmem je například *pesci in carpione*, tj. filety z jezerní ryby marinované v zálivce z octa, oleje, česneku, petrželky a šalvěje. Gastronomickým centrem Lombardie je Milán. Nabídka zdejších restaurací je až neskutečně pestrá – od ryze italských přes mezinárodní až po „nouvelle“. Kromě polévky *minestrone alla Milanese* patří k typickým regionálním pokrmům *bollito misto* (vařené telecí nebo hovězí maso, něco jako *Tafelspitz*), *ossobuco* (telecí koleno s morkem, dušené s rozmarýnem a šalvějí) či *costoletta alla Milanese* (obalovaný telecí řízek).

Telecí řízek se zde rovněž upravuje jako *vitello tonnato* – studený a obalený smetanovou majonézou s tuňákem a kapary. Avšak jako první chod se zpravidla podává *risotto*, neboť Milán je také střediskem rýže. *Risotto alla Milanese*, jež se tradičně připravuje na bílém víně Lugana s šafránem, je pýchou lombardské gastronomie. Těstoviny (pasta) nejsou v Lombardii tak rozšířené jako v ostatních italských regionech. Typické jsou *tortelli di zucca alla Mantovana* – taštičky plněné dýní, původem z okolí města Mantovy, a *pizzoccheri* – nudle z pohankové mouky podávané s kapustou, bramborami a místním sýrem a pokapané máslem, jež mají svůj domov v horských částech rétských a bergamských Alp a v oblasti Valtelliny. Za ochutnání pak jistě stojí i *conchiglie con salsa di gorgonzola* (viz recept), tedy těstoviny ve tvaru mušliček s gorgonzolou. Specialitou horských oblastí a zejména pak města Bergamo je již zmíněná polenta. V Bergamu se tradičně podává

jako doprovod ke křepelčímu či králíčimu masu, ozdobená restovanými hříbky. V horách má původ rovněž vynikající *bresaola* – hovězí maso sušené na vzduchu (v regionu se ovšem často setkáme i s delikatesami z masa oslího), které se nakrájené na tenké plátky podává jako předkrm s rukolou a hoblinkami tvrdého sýra. A právě sýry patří ke chloubě Lombardie, která světu dala sýry jako Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Valtellina Casera, Robiola, Formai de Mut, Quattrolo Lombardo, Provolone Valpadana a Bitto, jež nesou označení původu DOP (*Denominazione di Origine Protetta*). K velmi oblíbeným sýrům patří Mascarpone, za pozornost pak jistě stojí i méně známé sýry jako Agri di Valtorta, Bagoss, Bernardo, Branzi, Caprino, Crescenza, Livigno, Magnocca, Magro di Piatta, Pannerone Lodigiano, Salva, Scimudin, Silter, Stracchino či Strachitund. Jako doprovod k sýrům, ale i pokrmům z masa (např. k *bollito misto*) se podává specialita z Cremony – *mostarda di frutta*,



tj. konzervované ovoce s hořčičnými semínky ve vinném nálevu. Jablka, hrušky, broskve, meruňky a citrusové ovoce se nakrájí na drobné kousky a povaří s vínem, medem, citronovou šťávou a hořčičnými semínky. Tekutina se nechá zredukovat, poté vychladit. Vzniklá směs se uschová v chladničce a používá podle potřeby. Sladkou tečku na závěr hodování obstará např. *panettone* – bábovka z kyprého těsta ve tvaru milánského dómu, jež se prodává v malovaných krabičkách téměř všude na světě. Výborně se snoubí s místními dezertními víny, jako jsou Moscato di Scanzo nebo Moscato Passito di Gandosso.

Vína Lombardie / Lombardie produkuje méně vína než její sousedé Piemonte, Veneto a Emilia-Romagna, avšak v konzumaci se řadí na přední místo. Hlavní město regionu, bankovní a módní centrum Milán, se může pochlubit rozvinutým trhem s vínem. K nejlepším *enoteche* (vinoobchodům) patří Emporio Solci, Cotti, Ronchi, N'Ombra de Vin a VINO VINO. Lombardie je ovšem nejvýznamnějším výrobcem šumivých vín v Itálii, středisky této produkce jsou města Franciacorta a Oltrepò Pavese. Zatímco zóna DOC Lugana představuje významnou oblast pro bílá vína z odrůdy Trebbiano di Lugana, Oltrepò Pavese dává dobře pitelná a poměrně levná vína červená. Vzácnější odrůda Nebbiolo, místně nazývaná Chiavennasca, se pěstuje v alpské oblasti Valtellina, kde se produkují vysoce ceněná vína, jež se svou finesou mohou rovnat vínům Barolo a Barbaresco. Červené víno s označením Valtellina DOC musí obsahovat 70 % této

odrůdy. Valtellina DOC je nádherná horská oblast a vinařská zóna poblíž švýcarských hranic v okolí města Sondrio v údolí řeky Addy, známá již z dob Římanů. Do přísněji označené zóny Valtellina Superiore DOCG spadají čtyři vína z této oblasti, která mají svůj původ ve strmých vinicích ležících severně od řeky Adda, kde často sklizeň probíhá za pomoci helikoptéry. Řeč je o vinicích Sassella, Valgella, Grumello a Inferno, jež je z nich nejstrmější, a snad i proto si vysloužila název, jenž v překladu znamená Peklo. Pod názvem Sfurzat nebo také Sforzato či Sfurzat se pak skrývá typ vína nesoucí označení Valtellina DOC, přičemž hrozny určené na výrobu tohoto vína před kvašením vysychaly na způsob *passito* (stejně jako Recioto nebo Amaronella della Valpolicella v oblasti Veneto) za účelem zvýšení objemového procenta alkoholu na 14,5 %. Nejnovější zónou, která se v poslední době zapsala do vinařské mapy světa, je Valcalepio DOC, vinařská zóna v okolí města a jezera Iseo. Kromě dezertních vín typu *passito* z odrůd Moscato di Scanzo a Moscato di Gandosso se zde pěstují mezinárodní kultivary Pinot bianco, Pinot grigio a Chardonnay pro výrobu bílých vín Valcalepio Bianco, ale především odrůdy Merlot a Cabernet Sauvignon pro produkci červených vín Valcalepio Rosso a Valcalepio Rosso Riserva. A právě tyto poslední jmenované odrůdy původem z Bordeaux se zasloužily o to, že se město Bergamo stalo hlavním dějištěm soutěže tzv. Bordeaux blends.

Emozioni dal Mondo – Bergamo / Prezident Consorzia Valcalepio, hrabě

CONCHIGLIE CON SALSA DI GORGONZOLA (4 porce)

500 g těstovin conchiglie (mušle),
1 lžice olivového oleje, 2 plátky
anglické slaniny, 0,25 l sladké smetany,
150 g gorgonzoly nebo jiného
sýra s modrou plísní, sůl a pepř,
petrželka na ozdobu



Těstoviny uvaříme podle návodu na balení. Na pánvi zahřejeme olej a krátce na něm osmahneme na nudličky nakrájenou slaninu. Přidáme ostatní ingredience a pomalu zahříváme, dokud sýr neroztaje (omáčka musí být teplá). Těstoviny zalijeme omáčkou, osolíme, opepříme a podáváme ozdobené zelenou petrželkou.

Bonaventura Grumelli Pedrocca, a vice-prezident, hrabě Emmanuele Medolago Albani, uspořádali poprvé v roce 2005 soutěž vín, kterou nazvali *Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet insieme*. Mezinárodní porota složená z enologů a novinářů s vinařským zaměřením zde hodnotila vína vyrobená a scelená pouze z těchto dvou odrůd. Odrůdy Cabernet Sauvignon a Merlot byly poprvé v Itálii vysazeny v roce 1820 poblíž Marenga a o 165 let později, v roce 1985, reprezentovaly pouhých 2 % veškeré výsadby révy vinné v Itálii, jelikož pro vína s označením DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) nebyly povoleny. Po změnách v italských vinařských zákonech, které v 90. letech minulého století zavedl ministr zemědělství Giovanni Goria, činí současný stav 44 500 ha, přičemž Merlot se stal šestým nejvysazovanějším kultivarem v celé Itálii. Druhý ročník soutěže proběhl 20. října ve výstavní hale Fiera Bergamo. Podle pravidel O.I.V. bylo uděleno 30 % medailí, dvě velké zlaté medaile získala vína s označením IGT Bergamasca: Serafo 2003 z vinařství Tallarini a Donna Marta 2003 z Tenuta le Mojole. Zlatými medailemi se mohou kromě lombardských, trientských, toskánských a sicílských vín pyšnit také řecké Kali Gi firmy Evangelos Tsantali a švýcarské Vigna d'Antan, speciální cenu novinářů organizace F.I.J.E.V. pak získala vína Taberneru z Peru a Laurenti z Malty. Do soutěže bohužel nebyla přihlášena žádná vína z ČR – doufejme, že se tak stane příští rok!

Helena Baker / foto: archiv autorů