

Produkty regionalne Toskanii

W drugiej połowie października br. odbyło się ogólnopolskie tygodniowe seminarium wyjazdowe do Włoch dla doradców zajmujących się promocją ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych pn. „Praktyczna realizacja rozporządzeń UE dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Toskanii”.

Program seminarium obejmował wykłady teoretyczne, spotkania z producentami produktów regionalnych i tradycyjnych, wizyty w gospodarstwach agroturystycznych oraz instytucjach kontrolujących i doradczych. Udział w nim wzięły 34 osoby reprezentujące 14 województw Polski.

Byłam jedną z tych osób, które miały niezapomnianą okazję przyjrzenia się uroczemu krajobrazowi Toskanii, zdającemu się być niezmiennym od wieków, z pokrytymi winoroślą wzgórzami, przetykanym gajami oliwnymi i rzędami wysokich cyprysów. Mogłam zakosztować *prodotti regionali*: od wybornego wina *Brunello di Montalcino* począwszy, po *La bistecca alla fiorentina*, florencki stek z kością, skończywszy. Tak naprawdę jednak to każdego dnia, tematycznie poświęconego innej kategorii produktów,

ciekawostek wszelkich było co nie-miara.

Zakwaterowani zostaliśmy w gospodarstwie agroturystycznym *Tenuta Cantagallo*, położonym na pięknym wzgórzu 25 km od Florencji, w winnym regionie Carmignano. Prowadzone przez czwórkę rodzeństwa rodziny Pierazzouli, gospodarstwo to zajmuje się przede wszystkim uprawą gajów oliwnych (58ha) i winnic (32ha), a następnie produkcją wybornej oliwy i win. Agroturystyka oczywiście jest działalnością dodatkową, bowiem to rolnictwo musi być dominujące w gospodarstwie rolnym (jak sama nazwa wskazuje), a liczba miejsc do dyspozycji gości uzależniona jest od wysokości dochodu gospodarstwa (choć możliwa jest odwrotna proporcja, ale pod pewnymi warunkami, np.

dokonania prac, inwestycji na rzecz zachowania krajobrazu wiejskiego).

Toskania funkcjonuje w świadomości najbardziej wymagających turystów niczym upragniony raj. Położona w środkowej części Włoch nad morzami Tyrreńskim i Liguryjskim, z Florencją będącą jej stolicą, jest jednym z najczęściej odwiedzanych regionów Włoch. Jednak fenomen toskański nie jest tak stary – rozpoczyna się dopiero pod koniec lat 80. Wcześniej grunty rolne znajdowały się w rękach zamożnych rodów, które podpadły po II wojnie światowej: w ruiny przeobrażały się budynki, uprawiana wcześniej ziemia przeobrażała się w nieużytki. Władze regionalne podjęły wówczas śmiałą i innowacyjną decyzję rozwoju małych, indywidualnych gospodarstw. Promocja tych gospodarstw wiązała się w praktyce z promocją wytwarzanych produktów, jasnym prawodawstwem, łatwymi kredytami na adaptację budynków gospodarczych do celów agroturystycznych oraz długoterminową strategią rozwoju regionu, która postawiła – obok walorów architektonicznych, kulturowych – na wylansowanie tradycyjnych produktów spożywczych, piękna naturalnego krajobrazu i rodzinnej turystyki u prawdziwych rolników. Jednocześnie Toskania zaangażowała się w podkreślenie swych produktów poprzez podjęcie uchwały o pełnym zakazie hodowli i upraw GMO – dokonało się to w 2000 roku i wiązało z wprowadzeniem systemu kontroli, który przewiduje coroczną kontrolę 3% ogółu powierzchni upraw. W przeciągu 15 lat od zera powstało 2700 gospodarstw agroturystycznych, zarejestrowano 19 produktów z oznaczeniami chronionymi w UE i dokonano rejestracji 451 produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Siłą pociągową wśród tych produktów okazały się wino i sery oraz oliwa.

Chociaż Katarzynie Medycejskiej z Florencji przypisuje się wprowadzenie wykwintnej kuchni (oraz widelców) do Francji, kiedy poślubiła Henryka II, to toskańskie potrawy są dość proste.



Toskańskie gospodarstwo agroturystyczne – tu: Tenuta Cantagallo.

Jednakże totakawyrfinowanaprostotastanowicennazalete. U Włochów istnieje nadawanie współziomkom z poszczególnej regionów przezwisk, zależnie od ich ulubionej potrawy: tak na przyklad wenecjan nazywa się *polentoni*, od ich ulubionej potrawy polenty, toskańczycy zaś znani są jako *mangiafagioli* – smakosze fasoli.

Dziennik z podróży

Dzień pierwszy: Toskańskie wina i oliwa

CHIANTI to jeden z najważniejszych regionów winnych Włoch, a przy tym najbardziej gościnny. Jej symbolem jest czarny kogut. Szczególne właściwości wina z Chianti zawdzięcza glebie, będącej mieszaniną ilastych łupków, piasków i skał pokrytych warstwą wapienia. Przez długi czas było też rozpoznawalne dzięki charakterystycznej pękatej butelce, owiniętej w słomkowy koszyk, zwanej *fiasko*. Reguly produkcji wymyślił jeszcze przed II wojną światową przedstawiciel jednej z najświetniejszych rodzin toskańskich, wybitny polityk **Bettino Ricasoli**. Reguly te zatwierdzone zostały w 1967 roku, kiedy to wydano przepisy wprowadzające DOC (kontrolowane miejsce pochodzenia), które z czasem zostało uzupełnione przepisami DOCG (denominazione di origine controllata e garantita). Istnieje 7 obszarów geograficznych Chianti: Colli Aretini (na wschód od Florencji, wzdłuż rzeki Arno), Colli Fiorentini (przez wzgórze na południe i wschód od Florencji), Colli Senesi (duży obszar, ciągnący się przez wzgórze prowincji Siena), Colline Pisane (na południowy wschód od Pizy), Montalbano (pagórkowate tereny na zachód od Florencji), Rufina (mała strefa na wschód od Florencji na pogórze apenińskim) i Chianti Classico – centrum krajiny pomiędzy Florencją i Sieną.

Wyborne czerwone wina klasy DOCG obejmują:

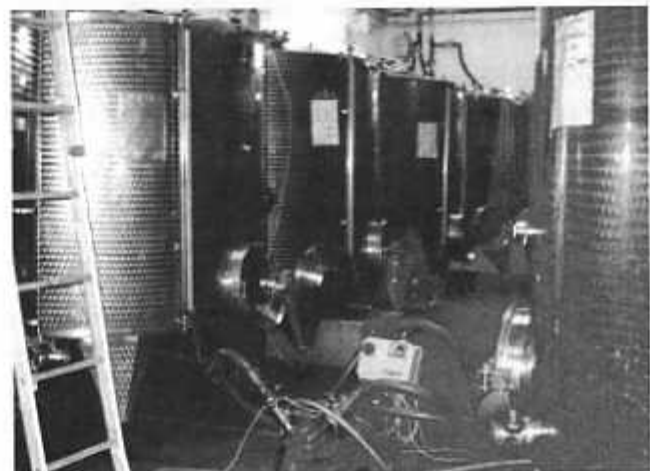
- **Brunello di Montalcino**: jedno z najwspanialszych, najdłużej leżakujących i drogich; produkuje się je z winogron Sangiovese Grosso uprawianych w okręgu Montalcino, w prowincji Siena, i przechowuje w wielkich drewnianych beczkach co najmniej przez 4 lata. Prawdziwym twórcą *Brunello* był biolog, malarz i towarzysz walk Garibaldi, **Ferruccio Biondi-Santi**, który wbrew toskańskiej tradycji zaczął wytwarzać wino wyłącznie ze szczepu Sangiovese. Ogromną zaletą tego wina jest niezrównany potencjał dojrzwania przez długie lata – jeśli ktoś myśli o zakupie wina na specjalną okazję za 10–20 lat, to właśnie *Brunello* wytrzyma taką próbę czasu. Wino to było pierwszym włoskim winem, które otrzymało w 1980 roku denominację DOCG. I pewna uwaga: by poczuć jego prawdziwy smak, szalenie ważną sprawą jest dotlenienie albo poprzez otwarcie butelki przynajmniej na 4–6 godzin przed wypiciem, albo poprzez przelanie do szerokiej karafki przynajmniej 1 godzinę przed spożyciem. Bez tej procedury *Brunello* zupełnie się nie „otwiera” ze swoim bukietem smaków i zapachu.

- **Carmignano**: powstaje z winogron Sangiovese i Canaiolo z dodatkiem 10–20% Cabernet lub Sauvignon; podobnie jak *Brunello* jest bardzo wymagające, gdy chodzi

o dotlenienie; bardzo ściągające garbnikami jamę ustną, suche, mocno wytrawne, o mocno rubinowym kolorze. Wino to było pierwszym winem na świecie z denominacją geograficzną (choć wielu sądzi, że był to węgierski Tokaj) – w 1716 roku książę Cosimo III określił zasady oraz terytorium wytwarzania tego wina.

- **Chianti**: najsłynniejsze czerwone włoskie wino, produkowane tradycyjnie z winogron Sangiovese (głównie), Canaiolo oraz małych ilości Trebbiano Toscano i Malvasia, prawie zawsze bez dodatku białych; najlepsze, gdy jest młode; produkowane w prowincjach Florencja, Siena, Arezzo, Piza i Pistoia.

Przy okazji wyjątkowych win muszę wspomnieć jeszcze o tzw. **Vin Santo** – to bowiem jedno z najstarszych i najbardziej tradycyjnych win włoskich; słodkie deserowe, produkowane z wysuszonych winogron, stanowiące w kulturze toskańczyków swego rodzaju pierwszą oznakę gościnności i radości ze spotkania. Po wielu miesiącach rozwieszonych winogrona przypominają rodzyńki, które następnie zostają sprasowane, a bardzo słodki miąższ przenosi się do małych „caratelli” (najczęściej wykonanych z kasztanu, czereśni lub jalowca). Leżakowanie wina odbywa się na strychu, wystawione tym samym na chłody zimy i upalne lata. Po 3–4 latach leżakowania w takich warunkach może być znakomite, z cudownym aromatem orzechów, wysuszonych owoców i karmelu. Z 4 ton winogron uzyskuje się zaledwie ok. 700 l tego wina.



Kadzie, w których odbywa się fermentacja, 6–7 dni, 15°C dla win białych, 26–27 dla win czerwonych.



Leżakowanie w dębowych beczkach.



Suszące się winogrona na tzw. Vin Santo.



Degustacja win (Silvano Formigli).

Mimo, że drzewka oliwne rosną na całym Półwyspie Apenińskim, a oliwa jest produkowana i spożywana wszędzie, powszechnie uznaje się, że z Toskanii pochodzi najlepsza w kraju. W 1985 roku wyjątkowo silne, nagłe oziębienie zniszczyło większość gajów oliwnych w Toskanii. Stare drzewka jednak odżyły, a nowo posadzone też zaczęły owocować. Winorośle, które dają najlepsze wino, rodzą najmniej winogron. Podobnie jest z oliwkami. Drzewka oliwne Toskanii słabo owocują. Zbiór odbywa się ręcznie, oliwki zwozi się do *frantoio*, olejarni. Ważne jest, aby oliwki nie uległy jakiegokolwiek fermentacji. We Włoszech oliwkowe żniwa przeważnie odbywają się od początku listopada



Pierwsze krople odfiltrowanej z wody oliwy.

do połowy grudnia. Oczywiście oliwa *extravergine* tłoczona na zimno (maks. temperatura 28 stopni) posiada o wiele wyższą jakość niż pochodząca z kolejnych tłoczeń i wyciskana w wysokiej temperaturze. Aby poczuć wyjątkowy smak *olio extra vergine d'oliva di Toscana* po prostu skrapia się nią obficie kromkę tokańskiego chleba (niesłonego), rozciera ręką i posypuje solą. Ostry smak, który czuje się w gardle, jest charakterystyczny dla świeżej, salatkowej oliwy z oliwek wprost z *frantoio*. Oliwa – w przeciwieństwie do win – powinna być spożyta możliwie najświeższa. Na pewno jej pomarańczowe zabarwienie dyskwalifikuje ją zupełnie (wskazuje na nadmierne utlenienie). Ponadto warto pamiętać, że nie należy wystawiać oliwy na światło słoneczne. Unikatowa wartość oliwy polega też na fakcie, iż wszystkie oleje roślinne, wyjąwszy właśnie oliwę z oliwek, nie mogą być poddawane obróbce termicznej, czyli, że nie nadają się do smażenia i gotowania.

Dzień drugi: Toskańskie słodczyce

Jak wszystko inne w tym regionie, również *dolci* nie są przesadnie ozdobione ani przesłodzone. Proste ciasta z owocami i orzechami rzadko jedzone są na deser po posiłku – raczej podawane na podwieczorek, często z kieliszkiem Vin Santo.

Są dwa od bardzo dawna znane sienneńskie smakołyki: *pan pepato* i *panforte*. To płaskie miodowe pierniki, wypełnione przedziwną mieszkanką kandyzowanych owoców i orzechów, przyprawione do smaku. Bardziej znany *panforte di Siena* jest mniej pieprzny, dostępny w wersji ciemnej – posypyany kakao, lub jasnej – posypyany cukrem.

Popularne są też *cantuccini* – klasyczne, twarde, 2-krotnie pieczone *biscotto*, z mąki, jajek i migdałów, do moczenia w Vin Santo.

W San Gimignano, „Mieście Wież” (dominujące w krajobrazie są średniowieczne wieże), które z produktów regionalnych wyróżnia się m.in. białym winem *Vernaccia di San Gimignano*, znajduje się uchodząca za najlepszą w świecie lodziarnia „Gelateria di Piazza”. Odwiedziłam ją, spróbowałam 4 wybranych smaków (spośród kilkudziesięciu), ale niestety generalnie nie przepadam za lodami – nie doceniłam ich wyjątkowości. Jednakże zauważyłam na ścianie zdjęcia znamienitych gości, którzy kiedyś zrobili to za mnie, a byli to m.in. Tony Blair i Aleksander Solżenicyn.

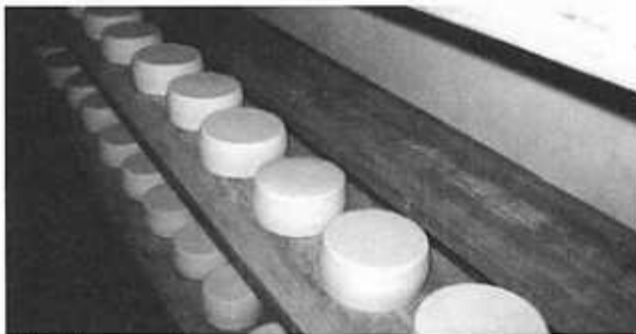


Z lodami ze słynnej Gelateria di Piazza w San Gimignano.

Dzień trzeci: Toskańskie sery

Środkowe Włochy słyną z doskonałych, świeżych i dojrzewających *pecorino*, serów z mleka owczego, w Toskanii potocznie nazywanych *cacio*. Po dziś dzień występują 4 regiony, w których tradycja ich produkcji wciąż jest żywa: to okolice Pizy, góry w okolicach Pistoii, region na południe od Sieny oraz Val d'Orcia. Najlepsze sery *pecorino* są nadal wytwarzane ręcznie. Małe *caseifici* (serowarnie) wyposażone w nowoczesny sprzęt do podgrzewania mleka do właściwej temperatury nadal stosują dawne metody produkcji. Na przykład niektóre sery naciera się oliwą, by zapobiec pękaniu skóry, a potem zawija w liście orzecha włoskiego. Czasem smaruje się je pastą pomidorową, natomiast w sąsiedniej Umbrii sery dojrzewają w popiele (metodę tę stosowano, gdy nie było chłodziarek). Ser robiony z bogatej serwatki z mleka owczego to *ricotta* (miałam okazję spożyć ją w towarzystwie ciasta kasztanowego).

Toskański *cacio* sprzedawany jest generalnie pod trzema typologiami: świeży (ma kilka tygodni), półdojrzewający (2–3 miesiące) i dojrzewający (6–24 miesiące). Leżakujący ser, na drewnianej desce (rodzaj drewna nie jest obojętny), musi przebywać w stałej temperaturze 9–12 stopni, w pomieszczeniu o wilgotności sięgającej 90%. Musi zostać codziennie przekreślony na drugą stronę i – gdy zachodzi konieczność – przeciera się go i przemywa, aby uchronić przed zbyt szybko wdzierającą się pleśnią. Ser do spożycia nie może być dopiero co wyjęty z lodówki, powinien nabrać temperatury min. 14 stopni. Istotne jest, aby sera twardego, dojrzewającego nie kroić nożem, ale „rozłupywać” go (ser ma się „otworzyć”).



Leżakujące *pecorini*.



Degustacja *pecorino* (*cacio*).

Dzień czwarty: Toskańskie ryby

W rejonie modnych nadmorskich kurortów w prowincji Grosseto leży Orbetello, którego mieszkańcy od zawsze trudnili się połowem ryb w przylegającej lagunie (2400 ha powierzchni). 50 lat temu utworzono tu spółdzielnię, skupiającą nie tylko rybaków, ale ludzi wszelkich profesji, których wiedza i doświadczenie potrzebne są, aby wyprodukować dobry produkt (61 członków). Dodatkowo 7 lat temu otworzono restaurację w budynku z 1612 roku, od 15 lat bowiem podejmowano próby wykreowania rzeczy nowych – stąd już nie tylko sprzedawana jest świeża ryba, ale *bottarga* (łososiowaty kawior wędzony) – charakterystyczny produkt regionalny, filet z *cefallo* czy wędzony węgorz, jest wędzarnia i tawerna „Da Pescatori”.

Ryby, które łowi się w lagunie to głównie:

- *cefallo* – we wrześniu,
- *dorata* – we IX, X, XI
- *spigola* – w XII – I
- węgorz – przez cały czas.

La Pesca Del Cefalo Bottargato to ryba długości ok. 60–70 cm. Kiedy poziom wody podnosi się tak, że przelewa się ona do laguny, samice – uciekając w stronę morza, by złożyć ikrę – przechodzą przez kanał, gdzie są łowione. Ikrę po wycięciu z macicy soli się na kilka godzin, następnie obmywa i rozkłada na siatkach do wysuszenia i wędzenia, co 12 godzin odwracając na drugą stronę. Wilgotność i temperatura są kontrolowane: wilgotność 50–65%, temperatura 18–22 stopnie. Proces ten trwa 15–20 dni.



Bottarga (wędzony kawior).

Dzień piąty: Toskańskie mięsa i wędliny

Mieszkańcy środkowych Włoch są ekspertami w dziedzinie hodowli świń, a ich rzemieślnicza produkcja różnorodnych i przepysznych wędlin cieszy się dużym uznaniem. Toskańczycy są wręcz bezwstydnie mięsożerni. Pochłaniają duże ilości słonych konserwowanych wieprzowych wędlin, pieczoną wołowinę, cielęcinę, wieprzowinę oraz wszelkiego rodzaju kielbasy.

W rejonie Mugello zobaczyłam dzikie świnię – hodowlę zachowawczą lokalnej rasy trzody chlewnej CINTA SENESE, a potem degustowałam rzeczywiście przepyszne wędliniarne produkty na bazie ich mięsa.



W oczekiwaniu na przebiegające stado świni.



Są! – Dzikie świnię CINTA SENESE.



Toskańskie wędliny.

We Włoszech wyrabia się 2 rodzaje *prosciutto* (szynki): *prosciutto dolce* oraz *prosciutto salato*. Wprawdzie ta pierwsza, słodka, jest niewątpliwie doskonalsza, ale również trudniejsza do przyrządzenia; słone szynki produkuje się w całych Włoszech, jedne z najlepszych pochodzą z Toskanii. Sposób przyrządzenia takich szynki jest następujący: tylne nogi (z golonką i szynką) świni są konserwowane w mieszaninie soli, czosnku i czarnego pieprzu przez ponad 3 tygodnie (w przeciwieństwie do niewiele ponad tydzień konserwowanych *prosciutto dolce* w Parmie). Dojrzewają w ciepłym, wilgotnym pomieszczeniu. Po miesiącu

są posypywane mielonym czarnym pieprzem i rozwieszane na chłodnym, przewiewnym poddaszu na 6 miesięcy albo dłużej.

Niezapomnianym dla mnie wydarzeniem będzie na pewno wieczorna uczta w restauracji „Il Focolare” w Montagnano, gdzie organizatorzy zaserwowali nam *La bistecca alla fiorentina*, florencki stek z kością. Ten spory kawałek mięsa to zarazem jedno z najprostszych, jak i najbardziej charakterystycznych dań Toskanii. Doskonale *bistecca* to stek z rostbefu z kością z przylegającym do niej kawałkiem polędwicy. Mięso powinno pochodzić z rodzimej czystej krwi *chianina* – potężnej, muskularnej rasy bydła z Val di Chiana w pobliżu Arezzo, koniecznie ze zwierzęcia młodszego niż 18-miesięczne. Takie mięso powinno wisieć co najmniej przez 3 tygodnie, aby nabrało smaku i delikatności. Przygotowanie dobrego *bistecca* wymaga pewnej wprawy. Rozżarzone do czerwoności węgle wygarnia się z ognia i na nich kładzie się metalowy ruszt. Na ruszcie opieka się nie przyprawiony stek 5–7 minut z każdej strony, a kiedy jest gotowy – nie dosmażony i krwisty, wyklada się go na półmisek i przyprawia tylko solą i grubo zmielonym czarnym pieprzem oraz obficie skrapia sałatkową (extra-virgin) oliwą z oliwek. *Bistecca alla fiorentina* to najlepszy stek na świecie, oczywiście gdy idealnie się go przygotuje. Koniecznie powinno mu towarzyszyć wino najwyższej klasy.

Odpowiednia porcja mięsa do *bistecca alla fiorentina*.

Na koniec pragnę podziękować organizatorom seminarium za tak bogaty, niezwykle interesujący program (nie da się ukryć, że smaczny zarazem), przybliżający kulturę kulinarną Toskanii, pieczołowicie hołubioną zarówno przez jej mieszkańców, rolników – producentów wysokiej jakości żywności, jak i lokalne instytucje, wspierające działania na rzecz zachowania tego bogactwa: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział Kraków, ze szczególnymi personalnymi podziękowaniami dla p. Elżbiety Działek, Slow Food Polska, dla p. Jacka Szklarka oraz Fundacji „Fundusz Współpracy” Agro-Smak 2, dla p. Marka Gąsiorowskiego. A wszystkich Czytelników po prostu mogę zachęcić do odbycia podróży pod błękitne niebo Toskanii... sądzę, że nie będzie to nigdy chybiony kierunek.

Anna Szmyd, KPODR w Minikowie