

Turysta kulinarny w północnych Włoszech

Poznanie kultury innych narodów poprzez codzienne życie mieszkańców, obyczaje, preferowane smaki, czy sposoby produkowania żywności staje się coraz popularniejsze również wśród Polaków. Jednym z najczęściej wybieranych przez naszych rodaków kierunków podróży kulinarnych jest słoneczna Italia.

Przewodnik po unijnych oznaczeniach jakości

IGP – chronione oznaczenie geograficzne (polski skrót **CHOG**). Jest ono przypisywane produktom rolno-spożywczym, których szczególna jakość, popularność lub inne właściwości zależą ściśle od umiejętności produkcji, obróbki i/lub przetwarzania, wypracowanych na określonym obszarze geograficznym. Przynajmniej jeden etap procesu produkcji powinien odbywać się na określonym obszarze.

DOP – chroniona nazwa pochodzenia (po polsku **CHNP**). Znak przyznawany regionalnym produktom rolno-spożywczym wyjątkowej jakości. Nazwa nadawana danemu produktowi nawiązuje do miejsca, w którym jest wytwarzany i podkreśla jego związek z danym regionem. Wszystkie surowce, potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze, przy czym środowisko geograficzne obejmuje zarówno czynniki naturalne (klimat, charakterystyka środowiska), jak również ludzkie (techniki wytwarzania przekazywane z pokolenia na pokolenie, kunszt i wiedza w zakresie produkcji).

STG – gwarantowana tradycyjna specjalność (po polsku **GTS**). Znak jakości, przyznawany produktom noszącym tradycyjną nazwę, odnoszącą się do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tego produktu. Produkt z tym oznaczeniem musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami.

Oznaczenie klasyfikacji włoskich win

VDT (Vino da Tavola) – wina stołowe, które muszą spełniać kryteriów związanych z pochodzeniem winogron czy technologią produkcji.

IGT (Indicazione Geografica Tipica) – wina regionalne, dla których najistotniejsze jest to, że pochodzą z określonego regionu.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) – wyższa kategoria. We Włoszech jest wyróżnionych 250 regionów DOC. Szczegółowe przepisy określają obszar, z którego mogą pochodzić winogrona, dozwolone szczepy, metody upraw czy wymagania dotyczące dojrzewania wina.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) – najwyższa kategoria win. Ich producenci muszą spełniać wszelkie warunki określone w przepisach dla win o klasyfikacji DOC, a dodatkowo takie wina muszą być poddane analizie i komisyjnej degustacji. Oznaczenie to gwarantuje pochodzenie geograficzne i metodę wyrobu wina. Znak DOCG zarezerwowany jest dla win wyróżnionych znakiem DOC przez przynajmniej ostatnich 5-10 lat, uznawanych za wyjątkowo wartościowe ze względu na jakość, tradycyjne czynniki naturalne, ludzkie (produkcyjne) i historyczne.



Jaskinia w parku krajobrazowym Grotta del Cagliero, w której znajduje się dojrzewalnia serów.

Zwiedzanie miejsc, gdzie wytwarza się oraz serwuje zdrowe i naturalne produkty regionalne, to prawdziwa uczta, również duchowa, dla turysty kulinarnego. Co ważne, taka podróż nie musi odbywać się w wakacje. Każda pora roku jest dobra na zdobywanie gastronomicznych doświadczeń. Cennymi pamiątkami z takiej wyprawy są produkty, które sprawią, że domowa kolacja pozwoli na moment wrócić do zwiedzanych miejsc. Aby nie spotkał nas zawód co do smaku i jakości żywności, warto znać unijne oznaczenia **IGP, STG, DOP, DOCG**. Dzięki nim możemy być pewni, że spożywamy produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami, nie zawierające dodatkowych składników i powstające na określonym terenie.

Krainy mlekiem płynące

Mleko to produkt, z którego powstaje różnorodna żywność, związana często od wieków z danym regionem. Smak, konsystencja i zastosowanie wytwarzanych serów zależą od wielu czynników. Począwszy od sposobu żywienia i jakości życia krów, poprzez rodzaj dodanej podpuszczki, czy temperaturę produkcji, aż do warunków, w jakich sery dojrzewają.

Istniejąca od 1883 roku w północnych Włoszech (Wenecja Eugenejska) **Latteria Soligo** wśród bardzo szerokiej gamy produktów mlecznych – powstających z mleka od lokalnych hodowców – ma także ser ze znakiem STG, jest to Mozzarella Tradizionale. Składa się jedynie ze świeżego mleka, soli, podpuszczki i żywych kultur bakterii. Do podgrzanego mleka dodawana jest podpuszczka, dzięki czemu mleko się ścina. Po zalaniu masy gorącą wodą formuje się kulki mozzarelli, które nabierają smaku w solance. Mozzarella Tradizionale STG może wyruszyć w dalszą drogę do hurtowni, sklepów i restauracji dopiero po zapakowaniu jej w mleczarni Soligo.



Lidia Sosnowska

Dziennikarz specjalizujący się w tematyce gospodarczej, współpracownik Redakcji „PG”

Będąc w tym regionie turysta kulinarny powinien odwiedzić wyjątkowe miejsce, jakim jest park krajobrazowy **Grotta del Caglieron**. Są tam naturalne jaskinie, w których jeden z zakładów Latterii Soligo ma dojrzewalnię serów. Według legendy z XVI wieku robotnicy z lokalnych kamieniołomów, uciekając przed gwałtownym zimowym ochłodzeniem, porzucili w jaskini torby, w których mieli chleb z serem. Wiosną okazało się, że ser był smaczniejszy niż wcześniej i tak zaczęła się produkcja wyjątkowego Grotta del Caglieron. Tyle lokalny przekaz. Faktem jest, że leżakujący tu przez dwa do trzech miesięcy ser charakteryzuje się wyjątkowym smakiem, zależnym także od pory roku, czyli rodzaju karmy, jaką żywiły się krowy.

Warto dodać, że Latteria Soligo, której cztery zakłady produkcyjne oferują m.in. sery świeże i sezonowane, w tym Mozzarellę Tradizionale STG, masło, śmietanę i jogurty myśli o rozszerzeniu swojego rynku zbytu. Krokiem w tym kierunku była obecność mleczarni w Poznaniu na tegorocznej wrześniowej Polagrze.

Nizina Padu to z kolei ojczyzna dojrzewającego sera Provolone Valpadana DOP. Co prawda ten rodzaj sera pochodzi z południa Włoch, ale już od końca XIX wieku, kiedy odkryto, że w dolinie Padu panują idealne warunki do jego produkcji, powstaje tylko w tym regionie. Jednym z największym producentów Provolone Valpadana DOP jest istniejąca od 1933 roku **Fattorie Cremona**, ulokowana nieco ponad 10 km od malowniczego rynku w Cremonie (gdzie znajduje się katedra z najwyższą we Włoszech kampanilą).

Provolone to dojrzały, półtwardy (łagodny lub pikantny) ser, który świetnie sprawdzi się na desce serów, ale także doskonale nadaje się do zapiekania. Podkreśli smak lasagne, pizzy i wielu zup. Ciekawostką jest to, że powstaje on – dzięki swej plastyczności – w wielu różnych formach: gruszki, stożka, walca, których waga waha się nawet od 200 g do 100 kg!

Wzgórza porośnięte winoroślą

Północne Włochy to ojczyzna włoskich win musujących – prosecco i asti spumante. Na początek może warto wyjaśnić, czym różnią się one od szampana czy cavy. Otóż w ich przypadku powtórna fermentacja nie odbywa się metodą klasyczną (w butelce), lecz metodą Martinottiego (Charmata), w autoklawie (stalowym zbiorniku), z którego wino przelewane jest pod ciśnieniem do butelek.



Naturalne produkty regionalne mogą być cenną pamiątką z podróży



Winnice na obszarze Conegliano-Valdobbiadene znajdują się na wyjątkowo stromych zboczach.

Prosecco powstaje głównie z winorośli glera. Jest ona uprawiana w dziewięciu prowincjach Wenecji Euganejskiej i Friulii – Wenecji Julijskiej. Ale tylko obszar Conegliano-Valdobbiadene (położony 50 km od Wenecji i około 100 km od Dolomitów) ma prawo do używania znaku DOCG i określania prosecco produkowanego z winogron uprawianych na tym obszarze jako „Superiore”, czyli wina najwyższej jakości. W tym regionie – wpisanym na listę światowego dziedzictwa UNESCO – winnice są położone na wyjątkowo stromych zboczach. Trudno tam korzystać z maszyn, więc winogrona zbierane są ręcznie. Zbiory są mniejsze, ale smak wina wyjątkowy. Jednym z jego producentów jest rodzina Follador, która w branży winiarskiej działa już dwa i pół wieku. W kierunku win musujących zwrócił się Gianfranco Follador w latach siedemdziesiątych. On też odkrył metodę „maceracji winogron na zimno”, która wpływa na wyjątkowość smaku prosecco Follador.

Wapienne wzgórza Piemontu pomiędzy Asti, Alessandrią i Cuneo (obszar wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO) porasta winorośl ze szczepu biały muscat. Z ręcznie zbieranych winogron (wyłącznie tego szczepu) powstają musujące wina Asti Dolce DOCG, Asti Secco DOCG, a także najstarsze musujące słodkie wino na świecie Moscato d’Asti DOCG. Asti Dolce świetnie komponuje się z deserami, a Asti Secco można podawać m.in. jako aperitif.

Artykuł powstał w ramach wyjazdu organizowanego i finansowanego ze środków kampanii „Enjoy European Quality Food” nr 824824 (Rozporządzenie Unii Europejskiej nr 1144/2014). Jej celem jest promocja produktów sygnowanych oznaczeniami IGP, STG, DOP, DOCG oraz zwiększanie świadomości o ich identyfikowalności i certyfikowanej jakości. Na trasie podróży znalazły się regionalne produkty pochodzące z północnych Włoch: Wenecji Euganejskiej, Friuli-Wenecji Julijskiej, Lombardii i Piemontu.

Zdjęcia:

Lidia Sosnowska i Michał Szulim (MiejsceZaMiejscem.pl)