Smaki Bolonii i Emilia Romagna

14 stycznia 2013

Nawet we Włoszech, kraju o najlepszych składnikach i najsmaczniejszej kuchni, Bolonia wyróżnia się na tyle, że zyskała tytuł kulinarnej stolicy Włoch. Dla Bolończyków tylko kościół jest ważniejszy od jedzenia. Z Bolonii pochodzą mortadella, tortellini i oczywiście sos boloński, a dolina rzeki Po to obszar uprawy i produkcji najsłynniejszych składników kulinarnych świata.

Modena jest słynna z produkcji octu balsamicznego. W okolicach Parmy wyrabia się ser Parmigiano Reggiano, Grana Padano i szynkę parmeńską a także mortadellę i salami. Lasagna, tagliatelle, tortrellini serwowane z rosołem to typowe pasty z tego regionu. Jesień i zima to czas na grzyby, dynie, trufle i kasztany. Potrawy z regionu Emilia Romagna są bardziej maślane i kremowe niż w innych regionach Włoch, gdzie królują pomidory i oliwa. Czy to nie wystarczające powody by tam pojechać?

Do Bolonii jechaliśmy, żeby spróbować jak najwięcej w jak najkrótszym czasie, przede wszystkim jednak legendarne spaghetti bolognese. Okazało się jednak, że spaghetti bolognese jakie znamy - czyli sos mięsny z dużą ilością pomidorów podany na spaghetti i posypany parmezanem, różni się znacznie od tradycyjnego mięsnego ragù podawanego z tagliatelle w Bolonii (przepis na obie potrawy znjdziecie wśród starszych wpisów na blogu). Tamtejsze ragù to gęsty, mięsny sos z tłustym mlekiem. Dlatego będąc w Bolonii unikajcie restauracji, które mają w menu spaghetti alla bolognese. Są dla turystów i nie powiedzą Wam nic o lokalnym jedzeniu.

Typowa włoska kolacja jest najważniejszym posiłkiem dnia, trwa parę godzin i składa się z trzech dań. Pierwsze danie, czyli primo to pasta, gnocchi, risotto lub polenta. Porcje są dużo mniejsze, niż porcje makaronu podawane w Polsce, bo zaraz po primo je się secondo, czyli mięso lub rybę z dodatkiem sałatki lub warzyw. Na koniec jest deser czyli dolci, a najpopularniejsze z nich to ciasteczka biscotti (inaczej zwane cantucci), tiramisu, pannacota i domowe lody z octem balsamicznym. Niezależnie od pory dnia kropką nad "i" jest espresso - gęste, lepkie, oleiste, powoli spływające po gardle. We Włoszech nauczyłam się jednego - jeżeli chcesz jeść jak Włoch - za każdym razem zamawiać pierwsze, drugie danie oraz deser to nie pozostaje Ci nic innego niż długie leżenie i trawienie. Często więc dzieliliśmy się przystawkami lub deserem, żeby spróbować jak najwięcej, ale mieć jeszcze siłę by wstać od stołu.

Wiele restauracji we Włoszech otwiera sie tylko w porze kolacji, więc szczególnie dla Polaków, którym brzuch burczy najgłośniej około południa, może zaistnieć problem ze znalezieniem jedzenia w czasie włoskiej siesty. Czasami trzeba się wtedy ratować pizzą lub sieciówką z hamburgerami.

W Bolonii polecamy kolację w Trattoria dal Biassanot z wcześniejszą rezerwacją stolika. Z typowych dań próbowaliśmy tam tagliatelle al ragu, tortelini z dynią i ziołami w maśle z szałwią, mozarellę z carpacio z prawdziwków, potrawkę z dzika z polentą oraz waniliowe lody z 20-letnim octem balsamicznym. http://www.dalbiassanot.it

Na lunch polecamy bardzo gwarne miejsce, będące równocześnie lunchownią i sklepem z wędlinami, serami, winem i makaronami. Podają tam przede wszystkim świeże pasty i ravioli, na przystawkę deskę lokalnych wędlin. Z całej deski najlepsze było cicioli, czyli salceson wieprzowy. Polecam nawet tym, którzy, tak jak ja, normalnie nie ruszają salcesonu. http://www.tamburini.com