

Salento

Poloostrov Salento (samotný „podpatek italské boty“) je nejjižnějším cípem kraje Apulie, kde ozvěna blízké severní Afriky doslova objímá starověkou civilizaci olivovníků a vinné révy. Historická křižovatka kultur a dávný předmět zájmu impérií, kde Řecko, Řím, Arabové, Normaní i Španělé zanechali své stopy, patrné dodnes v architektuře, v jazyce, v lidovém umění, v rysech tváří místních obyvatel a samozřejmě v gastronomii.



S Annou Leardi, mou spřízněnou duší v náklonnosti k italské kuchyni, jsem se vypravila do jejího rodného kraje Salento. Jako mávnutím kouzelného proutku jsem se ocitla v rodinném kruhu starobylé salentinské rodiny v obci Veglie, kde jsou pohostinnost a dobré jídlo více než každodenní samozřejmostí. Na rozdíl od další významné oblasti Apulie – okolí jejího hlavního města a přístavu Bari – historicky pod vlivem Normanů (světlé vlasy a modré oči zde nejsou vůbec vzácností), proslulém mořeplavectvím a obchodním talentem, je lid poloostrova Salento, kdysi významné řecké



kolonie a výspy směrem k arabskému světu, charakteristický svou silnou vazbou k půdě, odedávna bráněné před dobyvateli a obdělávané se

zaujetím a láskou. Vždyť plody země jsou skutečným bohatstvím, bez kterého si lze místní život jen stěží představit – jsou přece podstatou



1



2

dobré kuchyně a pohostinnosti. Pěstují se zde olivy (produkce Apulie je větší než v celé ostatní Itálii), vinná réva (místní vinná produkce je stále více ve středu zájmu náročných znalců), široká škála vynikající zeleniny (rajčata, lilky, cukety, salát *cicoria*, fazole *fave*, vodnice, cibule, pórek a papriky) – základ místních specialit společně s řadou aromatických, často divoce rostoucích rostlin a bylin osobitě a výrazné chuti, jako bazalka, divoká *rucola*, *cicoria*, oregano či tymián. Obilnice Itálie, další z přívlasků Apulie, vypovídá o významné tradici chleba a těstovin. Mouka z tvrdozrné pšenice, voda a špetka soli – přísady, ze kterých dodnes místní ženy připravují těsto a tvarují těstoviny tvaru typických oušek (*orechiette*) či zavínutých trubiček (*minchiareddhri*). Místní chléb *pane pugliese*, nadýchaný nebo kompaktní, mnoha form a tvarů, popřípadě upečený s olivami či rajčaty, je sám o sobě delikatesou.

Své četné plody přináší i obě moře, Jadranské a Jónské, oblévající poloostrov. Polévka z ryb zvaná *Quataro*, tradiční pokrm rybářů, je tím lepší, čím větší je rozmanitost ryb i mořských plodů. Škeble, mušle, ústřice právě vylovené a podávané na terase u moře mohou být aperitivem, na který se nezapomíná. Typické sýry z kravského a ovčího mléka, plné chuti neošizeného mléka jako *caciocavallo*, *cacioricotta*, *la giuncata*, *primosale*, *mozzarella* či smetanová *burrata*, lze ochutnat jen tady, neboť produkce zdejších sýrů je převážně v rukou drobných

chovatelů dobytka. Arabský vliv přinesl jehněčí maso, místní zvláštností je i koňské. V dezertech vítězí pochoutky z pečeného mandlového těsta či z marcipánu, další dědictví arabské přítomnosti. Stejně tak jako zmrzlina, ovocná tříšť *granita* a káva s ledem a mandlovým mlékem.

Pohostinnost a dobré jídlo Rodina Leardi & comp

V kraji pohostinnosti neexistuje zřejmě vděčnější téma než kulinářské. Úroda a čas jídla určují doslova rytmus života. Zatímco Annin otec brzy ráno sklídí ze záhonů denní úrodu, aby se potom věnoval svému obchodu *Alimentari e Salumerie* (Potraviny a uzeniny), vyhlášeném po širém okolí pro vynikající obložené chleby *panini*, které sám připravuje, Anninu mat-

ku Ginu již po ránu potkávám na dvoře, jak zpracovává sklizená rajčata, lilky či cukety..., nebo připravuje týdenní várku domácích těstovin (každou sobotu). Svě jednoduché a vynikající recepty sype z rukávu, že sotva stačím zapisovat – *Cipolle gratinate*, *Melanzane ripiene*, *Salsa di pomodoro fresco*, *Pesce nel umido*... U oběda je pak všechny ochutnám. Na návštěvě u tety Terezy objevuji vynikající mušle *Cozze al pepata a Melanzane e zucchine fritte* – lilky a cukety smažené v těstičku s olivami a kapary. Na pláži mi teta Franca dá svůj vyhlášený recept na kar-

banátky *Polpette* a navečer babička Ada vypráví recept na nejlepší luštěninovou kaši *Legumi misti*.

Korunu všemu dává Anna, když mi připraví mořské ježky právě přinesené z přístavu, rozpůlené rozložené na míse, krásné již na pohled, chuti vskutku nepopsatelné – chutě z ráje se přece nedají popsat, ty se musí zažít.

Moře, víno, tanec, zpěv

Annin bratr Fernando, vysoký mladý muž se zářivými očima a úsměvem, muzikant i podnikatel je hrdý na svou zem a štědře předává svou náklonnost k ní. Lepšího průvodce si lze stěží představit. Rodinný výlet se ženou Antonellou a synkem Eliou z Lecce do Otranta, malebného městečka s pevností a katedrálou, a dále podél skalnatého břehu nedotčeného západního pobřeží Salenta až do špičky podpatku v Santa Maria di Leuca, kde se setkává Jadran s Jónským mořem, byl přehlídkou přírodních krás poloostrova. A lidová slavnost na náměstí ve Veglie, kde děti, mládež, ženy i starci svorně vířili v rytmu lidového tance *pizzica*, příkladem spontánní a radostné pospolitosti.

Na rozloučenou dostávám od Fernanda lahev nejvyhlášenějšího vína Apulie - *Primitivo di Manduria*. Skvostné červené, snoubící v sobě slunečnost, vůni i sílu Salenta.

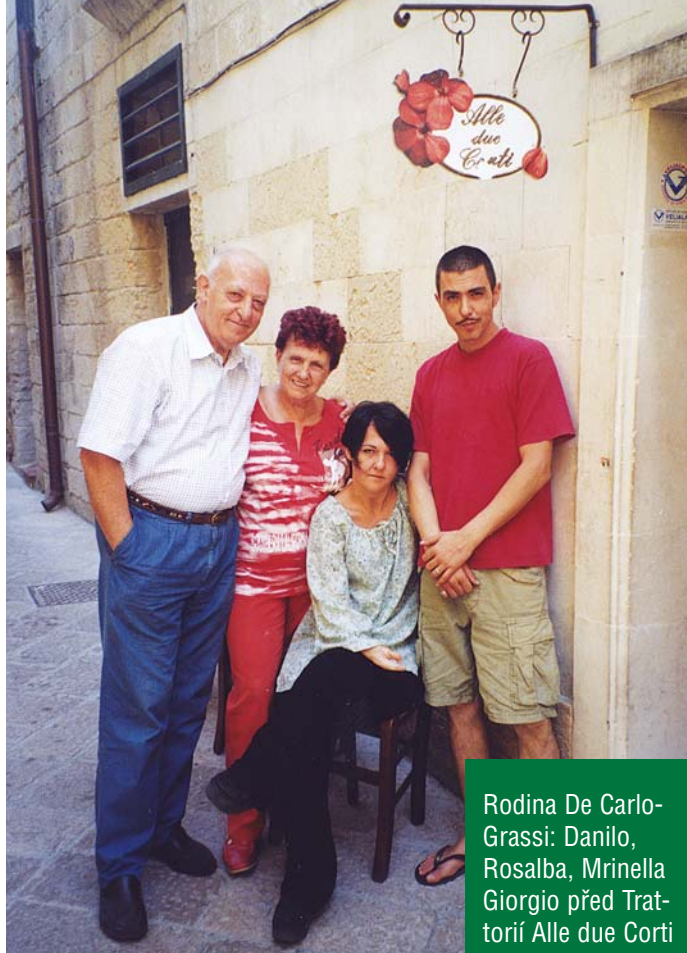


3

1) Směs mořských ryb na polévku *Quataro*
2) Mořští ježci nepopsatelné chuti
3) Annina matka Gina zpracovává sklizená rajčata

Kuchyně chudých i pánů Ristorante Alle due Corti

Zřejmě nejlepší *trattorie* města Lecce (klenot barokní architektury a chlouba Salenta) se skrývá ve spleti postranních uliček historického centra. Rodinný podnik je splněným snem paní Rosalby de Carlo a zdejší menu zrcadlem jejích mlsných vzpomínek z dětství: prázdniny trávila vždy na venkově v letním sídle své babičky Olgy Adriany, dcery barona Del Vito. Nejlákavějším místem z celého panství pro ni bylo stavení obývané venkovany *contadini*: tady matka početné rodiny Marietta kouzlila z nejprostších ingrediencí předobré pokrmy, kde významnou přísadou byla notná dávka fantazie. Rosalba samozřejmě nahlížela i pod pokličku „panské“ kuchyně rodného domu, kde nechyběli vzácné ingredience, jako maso a mořské plody. A Rosalbiny mlsné vzpomínky tak nabyly univerzální šíře.



Rodina De Carlo-Grassi: Danilo, Rosalba, Mrinella Giorgio před Trattorií Alle due Corti Dole: Ciceri e tria

Trattorie Alle Due Corti připomíná útulnou jídelnu domu Rosalbiny babičky, a v kuchyni se připravují domácí speciality tradiční salentinské kuchyně. Atmosféra celého podniku je vskutku rodinná: Rosalba dohlíží v kuchyni, dcera Marinella se stará o chod restaurace, na stůl nosí a hostům se věnuje otec Dani-

ilo a syn Giorgio. Vitrína u vchodu připomíná babiččinu spíž plnou zavařenin, připravených podle starodávných receptů. Ke koupi na místě a dokonce i přes internet (www.alleduecorti.com). Inu moderní časy vtrhly i do babiččiny kuchyně.

Naše ochutnávka:

Příklad lidové kuchyně

Ciceri e tria - krátké čerstvé zčásti osmažené *fettucine* s omáčkou z cizrny. Zpoloviny dozlatova osmažené *fettucine* vzbuzující dojem chuti slaniny jsou typickým příkladem „triku kuchyně chudých“, kde je fantazie významnou ingrediencí dosahující jednoduché lahodnosti.

Příklad panské kuchyně

Lu Purpu e Pignatu – vařená chobotnice orestovaná v terakotové nádobě na olivovém oleji s pokrájenými rajčátky zbarvenými semínkem, česnekem, petrželkou, řapíkatým celemem, karotkou a cibulí, poté zalitá vodou z vaření a dušená po dobu 3 hodin. Chuťově velmi delikátní pokrm, kde se všechny chutě díky dlouhému dušení výborně spojí.

A na závěr dezert *Spumone* – salentinské tradiční *semifreddo* podávané při slavnostních příležitostech, polostudený smetanový krém s příchutí ořechů a čokolády s mandlemi, plněný piškotovým těstem a kandovaným ovocem.

Ceny:

Ciceri e tria 5 €
Lu Purpu e Pignatu 8 €
Lo Spumone 3 €



Alle due corti

Corte dei Giugni
Lecce
Salento (Apulie)
☎ 0039 0832 242 223

S tímto kuponem dostanete

Slevu
Sconto

10 %