

## Tésztával a kilók ellen

Akik a leghosszabb élettartamra számíthatnak a világon, azok az olaszok. Mi a titka ennek? Az orvostudomány azt állapította meg, hogy a titkok nyitja feltehetően az étkezési szokásokban keresendő. E szokások összességét nevezzük ma „mediterrán étkezési kultúrának”. A mediterrán térség népei többségében olyan természetes, tápláló élelmiszereket, ezek kombinációját fogyasztják, mint a gabonafélék, hüvelyesek, gümölcs- és zöldségfélék. Viszonylag kis mennyiségű állati eredetű élelmiszer szerepel az étlapjukon, azok között is főként a tengeri hal. Leginkább egyféle zsiradékot, nevezetesen az olívaolajat használják.

A mediterrán étkezés alkotórészei az összetett szénhidrátok, a mérsékelt, de elegendő mennyiségű növényi és állati eredetű fehérjék, zsírok és a szervezet igényeinek megfelelő mennyiségű vitamin, ásványi só és nyomelem. Fontos hogy megfelelő mennyiségű növényi rostot fogyasztunk mert ez kedvező hatással van az emésztésre. Valakinek talán szegényesnek tűnhet ez az étrend, miközben a valóságban teljesen kiegyensúlyozott és a modern dietetika ajánlásainak tökéletesen megfelel. Ezen ajánlások tükrében ez az ideális egyensúly a következő összetételben valósul meg: 65% szénhidrát, 25% zsír, 10% fehérje. Ebből az következik, hogy az ideális, 2400 kalóriás napi tápanyagbevitelt az alábbiak szerint kellene alakítani: 400 g szénhidrát, 65 g zsiradék, 65 g fehérje (ennek harmad része állati eredetű). Jól látszik tehát, hogy az olaszok, akik bőségesen fogyasztanak tésztaféléket, kenyeret, hüvelyeseket, zöldséget, a zsiradékok és a húsfélék korlátozott mennyiségével tökéletesen eleget tesznek a korszerű táplálkozás követelményeinek. Ezen ételek kalóriaértéke alacsony, rostanyag tartalma – ez elsősorban a zöldségekre, gyümölcsökre és a hüvelyesekre vonatkozik – magas. Elegendő tápértéket adnak, mégsem haladják meg az előírt kalóriamennyiséget. Ezzel

jelentősen csökken az elhízás veszélye is. A tészta által bevitt szénhidrát a szervezetben cukorrá alakul. Ez lassú folyamat, tehát hosszú időre biztosítja a szervezet energiaszükségletét. De ne titkoljuk el, hogy a cukor alapú ételek átmenetileg felborítják a szervezet glükóz-egyensúlyát és ezzel lökészerű energia-kiugrásokat okoznak a szervezetben. Az aromás fűszernövények – rozmarin, a bazsalikom, menta, kakukkfű, petrezselyem, fokhagyma, zsálya és nem utolsósorban a paradicsom – használata ízben gazdagítja az ételeket miközben csökkenti a zsíros anyagok felszívódását. A friss zöldségek és gyümölcsök adják a szervezetnek a kívánatos mennyiségű vitamint és ásványi anyagokat.

Az olívaolaj alapvető szerepet játszik a mediterrán étkezésben. Különleges sűrűsége miatt jóval kisebb mennyiség kell belőle, mint bármely más zsiradékfajtából. Sok előnyös tulajdonsága mellett itt a szív- és érrendszerre gyakorolt jótékony hatására hívnánk fel a figyelmet. Széles körben elismert a bor mérsékelt fogyasztásának pozitív hatása is.

A mediterrán országokra az enyhe, meleg, vagy szubtrópusi éghajlat jellemző. A zöldségfélék gyorsan megérnek, viszonylag kevés vizet igényelnek. Ennek eredménye az, hogy kiváló érzékszervi tulajdonságokkal bírnak, ízanyaguk erős, tehát nem szükséges egyéb ízesítők nagy mértékű hozzáadása.

Szinte mindenütt, a magas életszínvonalon élő országokban is, a mediterrán étkezési kultúra propagálásával igyekeznek a kiegyensúlyozatlan étkezéssről leszoktatni az embereket. Ez az étkezési kultúra egészséges, növeli az élettartamot és még élvezetet is okoz, fizikai jólétet eredményez. Az olasz ételkultúra gazdagsága egyedülálló. Az ételek és az alapanyagok sokfélesége, bősége, a felhasználás változatossága miatt egyöntetű a vélemény: az olasz konyha a mediterrán étkezési kultúra megtestesítője.

Szigethi Dóra





## Sonkarózsa, sajtforgácsok, tésztakalapok



### Emilia-Romagna

A régió közigazgatási székhelye: Bologna

Tartományi központok: Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Rimini és Reggio Emilia

A régiók között területe szerint (22.456 km<sup>2</sup>) a hatodik helyen áll, népességét tekintve pedig (4.432.118 fő) a nyolcadik. Testvérvárosok:

**Budrio (BO)** – Gyula  
**Cento (FE)** – Székesfehérvár  
**Podenzano (PC)** – Hajdúdorog  
**Vigarano Mainarda (FE)** – Salgótarján

Itália gasztronómiai fővárosát, Bolognát régebben csak úgy hívták „La grassa”. „A kövér”. Ez a becenév egykor jobban csegett mint ma, a kóros soványság idealizálásának korában. A kövérség valamikor a jólét, horribile dictu, az egészség szimbóluma volt. A nagytű város ma is egy élelemben bővelkedő vidéken, a Pó folyó termékeny oldalán fekszik. Emilia Bolognától nyugatra, míg Romagna Bolognától keletre terül el. A két vidék között jelentősek a különbségek, de abban bizonyosan hasonlítanak, hogy konyhájuk gazdag, változatos talán éppen ez az a konyha, amit a külföldiek valójában „olasznak” tartanak.

Receptek kifogyhatatlan tárháza, számtalan helyi variáns, elnevezéssel. Ki tudja mi volt előbb, a tyúk, vagy a

tojás? A jó konyha inspirálta olyan neves gasztronómusok munkásságát, mint a ferrarai *Christoforo da Messisbugo*, a reneszánsz udvarok pazar lakomáinak krónikása, vagy a pármái *Mária Lujza hercegnő* (Napóleon felesége), kit kifinomult ízlése ételek egész sorának „műzsájává” avatott, a modenai *Este* hercegek, kiknek nevéhez a balzsamecet, az ecetek királyának kultusza köthető és végül, de nem utolsósorban *Forlímpoli* nagy szülötte *Pellegrino Artusi* – egy híres gyűjteményes szakácskönyv szerzője –, aki ezzel a művével a modern olasz szakácsművészet gyakorta hivatkozott atyjává vált. Vagy talán ezek a „hivatásos” ínycsemegetések alakították és tették világhíressé a régió konyháját? Ma már mindegy is.



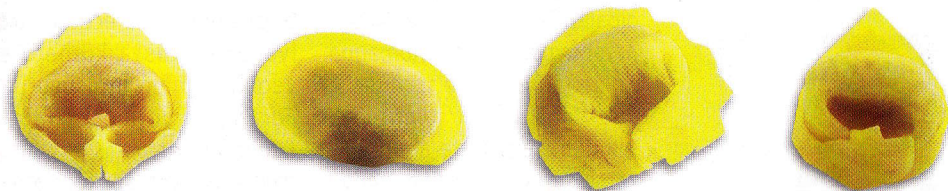


Az ételek képzeletbeli dicsőséglistájának élén a *pasta*, vagyis a tészta áll. Itt friss tojással készül, a *sfogolina*, a tésztakészítő, kézzel gyúrja addig, amíg az állaga tökéletes nem lesz. Általánosan elterjedt első fogás (*primo*) a húsos raguval ízesített metélttészta (*tagliatelle al ragu*). A ragunak van hivatalos receptje, de valljuk be ahány szakács, annyiféleképpen csinálja és mindegyik eskü-

a *capelletti-t* (kis kalapok). A romagnai vidék nagy találmánya a *passatelli* nevű levesbetét. A millió változatban készülő *pasticcio* tortaszerűen, egyéb hozzávalókkal összesült tésztát jelent.

Milyen régen nem beszéltünk a puliszkáról, pedig valamikor errefelé is meghatározó szerepet játszott az étkezésben mára azonban a tésztához képest teljesen visszaszorult. Így járt a rizs és a galuska is.

vagy laposkenyér, ahogy jobban esik. Ha a *spianata*, vagy *torta salata* (sós torta) tésztájába – leginkább Bologna környékén – füstölt sertéshúst is kevernek, akkor a neve már *crescentina* lesz. Említsük meg az emiliei dombokon népszerű, a palacsintához hasonló papírvékony *borlengót*, vagy *burlenget*. Füstölt hússal, fokhagymával, rozsmaringgal ízesítik, négyrét hajtják és még parmezánnal

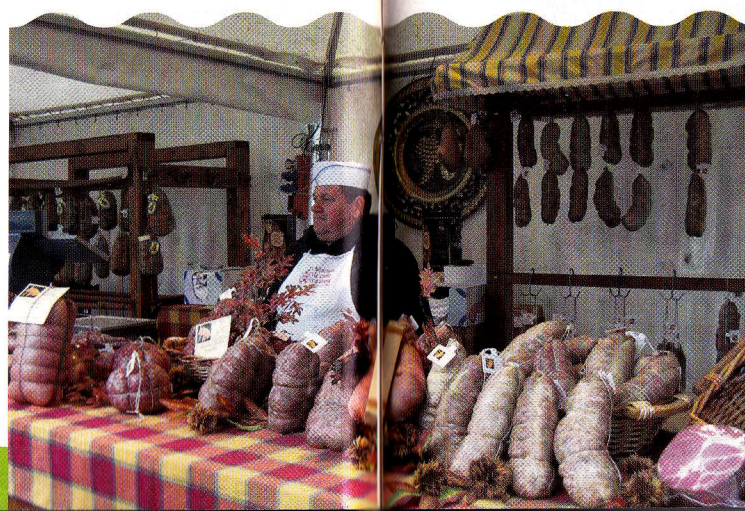


szik a sajátjára. Bologna specialitása a *zöld lasagne* és a kunkorodó *gramigna* nevű csőtészta. A kövér város *Modenával* van versenyben a Vénusz köldöke után formázott *tortellini* feltalálásának elsőbbségeért. Parma büszkesége viszont a tetszetős tésztatáskák nagyobb méretű változata a *tortelli*, így kicsinyítő képző nélkül, és a kerek *anolini*. Piacenza saját, külön bejáratú tésztája a bab alakú *pisarei*. A ferrarai nagy kalapokat (*capellacci-kapellacsi*) süttőkkel töltik, de nem lennének olaszok az olaszok, ha nem csinálnák meg a nagykalapok kis változatát is, vagyis

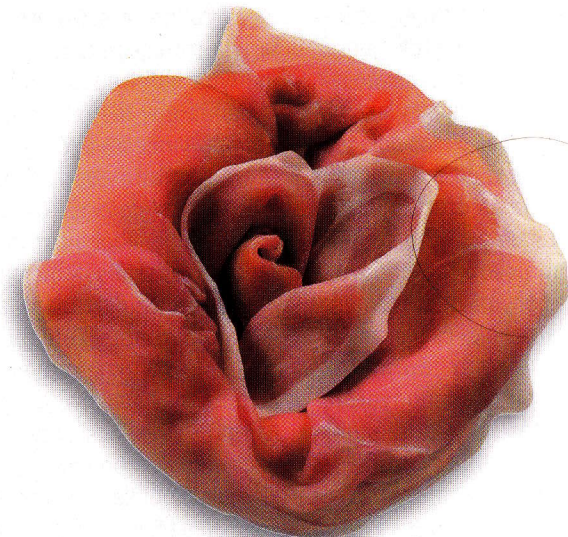
Azért az itt termesztett zöltség és a salátafélék, hüvelyesek adják magukat a sűrű levesekhez, de a tészta azokból sem hiányzik...

Szinte mindenütt készítik a neve mégis Ferrarához köti a keménybúzából készülő *coppiettát* (párocška). Ropogós, belül fehér péksütemény, a nevét pedig a sajátos, kicsit pikáns formájáról kapta. A laposkenyerek helyi változatai mindenütt jelen vannak. A leghíresebb a kerek *piadina*, vagy *piada*. Ha a név az olvasónak az arab-izraeli pitára hajaz, az nem a véletlen műve. Vastagabb tésztájú a *focaccia*, a lepény,

is megszórják. Hasonló ízű, a lapos korongok között, vagy speciális serpenyőben sült muffinszerű lepény a *tigelle*, bizonyos helyeken ezt nevezik *crescentinának*.



Ropogós, bundázott ételeket mindenütt készítenek a régióban. Eredetileg sertézsírban sütöttek mindent, ma már inkább itt is az olaj dívik, gyakran töpörtyűvel, sonkával egyéb felvágottal, kolbász-félével ízesítve. Ebbe a kategóriába tartozik a piacentai *burtlèina* (*bortellina*), a páрмаi *torta fritta* (sült torta), amit Modenában *gnocco fritto* (sült gombóc) néven emlegetnek, de szinte ugyanaz a reggiói *chizza* is. A híres bolognai vegyes sült-tál (*fritto misto*) tulajdonképpen nem csak húsféléket jelent, de melléjük sült zöldségeket is. A romagnai *cassoni* lényegében csak abban különbözik a kerek piadinától, hogy spenótos, mazsolás töltelék is van benne. Emiliában a sertéstartás és a sertéshús tartósítása ősi mesterség. A páрмаi sonka (*Prosciutto di Parma-prosciutto di Parma*) világhíres, termé-



szetesen eredetvédett termék, ez a név a világban már fogalommal nemesült. Ritka, ezért helyben talán még nagyobb becsben tartják a *Culatello di Zibello*-t. Bologna híres még a hatalmas *mortadelláról*. Modenában készülő, méghozzá sertéscsülökből, annak bőrében töltelékkel a *zampone*, és a *cotechino* (ennek töltelékében szalonna bőrke is van) lencsével ma már egész Olaszországban elterjedt, szerencsét hozó, szilveszteri étel. A felvágottak készítésének központja Piacenza. Hihetetlen, de ez a kis városka és környéke három eredetvédett termékkel bír: *Coppa Piacentina* (pácolt sertéstartja), *Salame Piacentino* (piacentai szalámi) és a *Pancetta Piacentina*

nevű, baconra hasonlító sonkaszalonnaféleség.

*Cesenatico* a tengeri ételek fővárosa. A helyi halles, a *brodetto*, amelynek itáliaszerte millió változata van egyike a legjobbaknak. *Comacchio* lagunáiban fogják a sütvé, párolva vagy grillezve egyaránt szívesen fogyasztott angolnát.

Mi is következhetne más, mint a régió másik „nagyágyúja” a *parmezán* sajt, hivatalos nevén *Parmigiano Reggiano*, tanuljuk meg a kiejtését is: *pármidzsáno redzsáno*. Csak bártortalanul soroljuk el a régió többi sajtféleségét, melyek soha nem tudták elérni azt a rangot, amit a parmezán. A *Formaggio di Fossa* juhsajt, a *ravaggio* vagy *raviggiolo*



és a *squaquarone* jellegzetes illatú, krémes sajtok, jobbra főzési célra használatosak. Ha ebben a régióban lakomázunk már-már bűnös dolognak számít, ha még édességet is eszünk. Talán ezért is játszanak erőfele nagyobb szerepet a gyümölcsök, különösen a kertekben, házilag termesztett barackok, cseresznyék, körték és sárgadinnyék, hogy a dió-, ésogyorófélékről már ne is beszéljünk. Persze ennek a régióknak is megvannak a maga süteményei, tortái, édes ravioli

és tortellije, a szörbetek és fagyaltfélések. A hagyományos helyi édességekből is adunk egy kis felsorolást: a *bolognai certosino* egy fűszeres torta-féleség, finom a *ferrarai almatorta* (*torta di mele*), Modenából a citromos, ropogós külsejű süteményt, a *bensone*-t választanánk ami látványban nem különbözik egy pórias vekni kenyértől. A romagnai *gialletti*, a giallo (sárga) szóból kicsinyítve *sárgácskáknak* mondanánk, kukoricaliszból készült keksz, a *holtak lepénye* (*piada di morti*)

pedig dióval,ogyoróval, mazsolával töltött ínycsók. Emilia-Romagna „szentháromságának” – a parmezán sajt, és a sonka után – a harmadik eleme *balzsamecet*. Nem mennénk bele itt a részletekbe, megteesszük egy külön cikkben, mert megérdemli... Tény, hogy rengeteg utánzattal találkozunk balzsamecet néven. A helyi boroknak is szentelünk egy írást. A régió legkedveltebb rövid itala, gyomorerősítője, az emésztést segítő *zölddiólikőr* (*nocino*).

**Burton Anderson**

### Jellegzetes helyi termékek

*Aceto balsamico tradizionale* – Hagyományos modenai balzsamecet  
*Parmigiano Reggiano* – parmezán sajt  
*Olio d'oliva di Brisighella* – Brisighella olívaolaj  
*Funghi di Borgotaro* – Borgotarói gomba  
*Marrone di Castel del Rio* – Castel del Rioi maroni gesztenye  
*Emilia Romagna gyümölcsei, körte, nektarin, Vignolai cseresznye*  
*Scalognio di Romagna* – jellegzetes helyi hagyma  
*Coppa Piacentina* – piacentinai pácolt tarja  
*Cotechino di Modena* – modenai töltött csülökbőr  
*Culatello di Zibello* – zibellói érlelt sertéscomb  
*Mortadella di Bologna* – bolognai mortadella  
*Pancetta piacentina* – piacentinai szalonna, bacon  
*Prosciutto di Parma* – pármái nyers, érlelt sonka  
*Salame Canossa* – canossai szalámi  
*Salame Felino* – felinói, hosszan érlelt, kizárólag sertésből készült szalámi  
*Salama da sugo di Ferrara* – ferrarai kötözött, gömb alakú szalámi  
*Formaggio di Fossa* – veremben érlelt sajt  
*Squaquarone* – tehéntejből készült, friss, puha, kenhető fehér sajt  
*Ravaggiolo* – puha, fehér juhsajt, rövid időn belül elfogyasztandó  
*Vitellone bianco dell'Appennino Centrale* – A Közép-Appenninek fehér marhája

### Tipikus helyi ételek

*Anguilla alla comacchiese* – párolt angolna ahogy Comacchióban készítik  
*Anolini alla parmigiana* – töltött tésztabatyúk pármái módra  
*Asparagi alla parmigiana* – pármái zöldspárga  
*Capellacci di zucca* – sütőtökkel töltött tészta-kalapok  
*Cappelletti romagnoli* – töltött „kalapocskák” raguval, vagy levesben  
*Cappone ripieno* – sötétben sült töltött káppan  
*Cotechino in galera* – sonkába, marhahúsba göngyölt cotechino  
*Capitone in foglie da vite* – angolna szőlőlevélbe csomagolva  
*Erbazzone* – spenótos, vagy mángoldos töltelékkel készült sós lepény  
*Garganelli* – csőtészta romagnola raguval, besamellel  
*Gnocco fritto* – rántott gombóc  
*Gramigna* – többnyire borban pácolt kolbással ízesített hajlított csőtészta  
*Lasagne verdi* – Bologna híres spenótos tésztája, raguval, besamellel  
*Mistocchine* – ánizsos sütemény  
*Nocino* – zölddió likőr  
*Panspeziale o certosino* – édesség mandulával, kandírozott gyümölcsökkel  
*Passatelli* – sajt, zsemlemorzsa, tojás, csontvelő felhasználásával készült kiváló levesbetét  
*Pasticcio di tortellini* – raguval töltött tészta tortaformára sütve  
*Pisarei e fasò* – apró, kerek tészta vörös babbal, paradicsommal, parmezánnal  
*Prosciutto con melone (con fichi)* – rózsaszínű pármái sonka sárgadinnyével (esetleg fügével)  
*Riso con sugo di anatra selvatica* – rizottó vadkacsmártással  
*Spongata di Brescello* – karácsonyi puha, töltött torta  
*Tagliatelle alla duchessa* – a hercegnő kedvence metélttészta  
*Tagliatelle bolognesi al ragù* – Bologna klasszikusa, metélttészta húsos raguval  
*Tortelli con le erbe* – túróval, zöldfűvekkel töltött tészta  
*Tortellini in brodo* – hús-, vagy sajttöltelékkel készült tortellini erőlevesben, parmezánnal szórva  
*Trippa alla parmigiana* – pármái pacal





## A legyőzhetetlen gasztronómiai „triász”

Zavarban vagyok, hogy milyen sorrendet is állítsak fel úgy, hogy az egyik „sztár” se sértődjön meg, ha nem ő lesz az első. Nem lehet ugyanis rangsort felállítani. A koronás páрмаi sonka, a parmezán sajt vagy a modenai balzsamecet olyan csúcs-termékek, melyek mindhárman megérdemelnék egy döntetlent: a dobogó legfelső fokát.

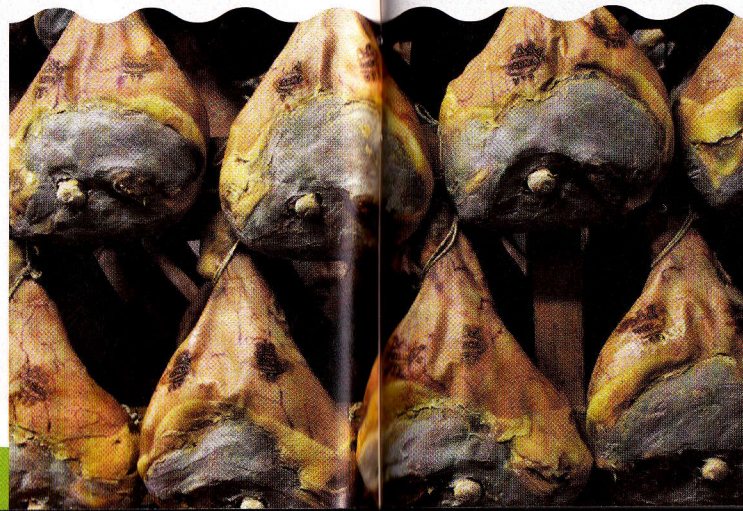


### A páрмаi rózsaszínű a csúcs

Nyers, édeskés, lágy mégis intenzív ízű, kalóriatartalma alacsony. Az egyetlen tartósítószer ami megengedett: a só, az is korlátozott mennyiségben, nem haladhatja meg a sonka súlyának 5 százalékát. A sós és a disznósíron kívül más adalék anyagot nem tartalmaz. Sertéscombokból készül, azt körbevágják, préselik, így alakul ki a jellegzetes körte forma. A sózás után 2-3 hónapos pihentetés következik. Ezután lemosás és jöhet a legalább 9 hónapos érlelés. Az érlelés során olykor kiviszik a felakasztott sonkáktól roskadozó faállványokat „szellőzni”, hogy hasson rájuk a jó kis hegyi fuvallat is. Ugye most már

értik miért is kerül sokba. Száraz szakmaisággal ez lenne a *Páрмаi Sonka*. A neve olaszul: *prosciutto di Parma* (*prosutto di Párma*). A szó eredetét a latin *perexsuctum*, megszártított szóban kell keresnünk és ez mindent el is mond: vagyis mutatja, hogy a hosszan tartó, lassú, türelmes érlelésnek ősi hagyományai vannak. A hús, a tartósítás közepette magába szívja a sőt és jelentősen veszít a víztartalmából, vagyis kiszárad. Kell ehhez még a helyi ideális klíma: az Appenninek felől a völgyekbe lassan, komótosan érkező száraz, illatos légáramlatok. Az biztos, hogy egy ilyen termék csak a mélyen gyökerező paraszti kultúrából, a tapasztalatból, a készítőik szenvedélyéből és a tökéletesség iránti olthatatlan vágyából jöhet létre. A sertés már 2500 évvel ezelőtt is a páрмаiak egyik fő élelmiszere volt. Feltehető, hogy az erre portyázó etruszkoktól tanulták, hogy a húst sóval lehet tartósítani, szárítani. Aztán tökéletesítették a módszert... A régészeti kutatások eredményeképpen sokat tudunk az etruszkok

gazdálkodásáról, szokásairól. Több, mint 50.000 állati csontmaradvány is előkerült a földből és ennek nagyobb része sertéscsont. Azt is tudjuk, hogy 2-3 éves korukban vágták le az állatokat. A csontok között aránytalanul kevés hátsó részt találtak. Ebből arra következtettek, hogy a hátsó combokat máshol fogyasztották el, tehát tartósították, messzire el tudták szállítani. Talán piacra? Talán exportra? Azt gondolják a tudósok, hogy leginkább Görögországba. A sózás technikáját a rómaiak is alkalmazták. Ismert, hogy *Julius Cézár* sózott húsokat evett, és ez alkalmas volt arra is, hogy az általa mesterien



és állandóan mozgásban tartott, háborúzó hadsereg tápláléka legyen. Sokkal később, *Kolombusz Kristóf* legénysége a második Amerikába irányuló expedíció során végig lamentált a rossz élelmezés miatt és kitartóan követelte, hogy sonkát adjanak nekik. A középkorban Párma környékén szinte minden háznál tartottak disznót sőt, azok sokáig szabadon grasszáltak a városban. Ezt megelégtelve az uradalom birtokosa 1300-ban felhatalmazta az örséget arra, hogy koboza el, akár ölje is meg az akkori *Főtéren* (*Platea*), a mai *Piazza Garibaldin* kószáló sertéseket. A XIX. század végére már kialakultak bizonyos sonkakészítő kézműves tömörülések és megkezdődött a közös értékesítés megszervezése is. A kezdeti kézműves feldolgozást felváltotta az iparosítás, ugyanakkor a máig működő modern gyártási technológia, a higiénés körülmények számot-

tevő javulása nem változtatott semmit a minőségen. A prosciutto lassan, de biztosan haladt előre a világsiker útján. 1996-ban a Páрмаi Sonka az első között kapta meg az Európai Uniótól az eredetvédelmet.

A sonkát számos formában használja az olasz konyha. Jól harmonizál más ízekkel, mint ezt látjuk a soknak még kicsit idegen sonka-sárgadinnye kombinációban, jól illik a sertés sültetekhez, és a híres Páрмаi rózsaszínű a klasszikus tortellini töltelékének fő alkotórésze. Vásárlási tanácsok: a sonka színének a rózsaszín és a vörös között kell váltakoznia a fehér, zsíros részek mellett. Véletlenül sem fordulhat elő a barnás, vagy sárgás szín, de az élénk vörös jelenléte sem kívánatos mert az az érlelés tökéletlenségére utalhat. Soha ne válasszanak túl sovány sonkát, mert éppen a külső zsírréteg teszi lehetővé, hogy a sonka puha maradjon. A színnek szeleteléskor opálósnak kell lennie, ha túl áttetsző, akkor a sonka túlságosan száraz. Az illata legyen friss és lágy, nem fordulhat elő, hogy a szága nyers húsról emlékeztessen. A sonka akkor igazán ízletes, ha a húsos és zsíros részek meg-



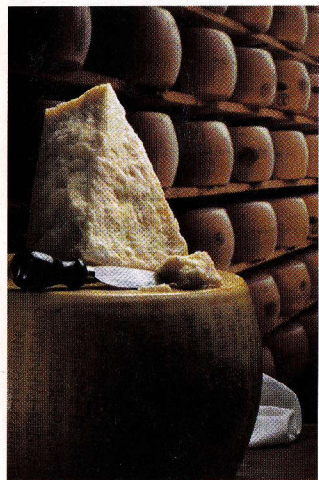
felelő szilárdságot és vajszerű állagot eredményeznek. Az íz ugyan telt, de soha nem lehet sós hatású.

### Az olasz sajtok királynője

Az olasz étkezésben a sajtoknak alapvető szerepe van. Közöttük is az egyik legnagyobb hagyománnyal a parmezán sajt büszkélkedhet. Mára a világ-gasztronómia egyik kultikus terméke lett, egyike a leginkább hamisítottoknak. Sikertörténet, mely nem ismert válságot, megtorpanást a népszerűségben. Ahhoz, hogy felismerjük melyik a valódi és melyik a „koppintott”, nem kell nagy szakértőnek lenni. Elsősorban a termékbe,



a korongok teljes területére égetett hagyományos márkajel (*Parmigiano Reggiano*) a kiindulási pont, ez garantálja a termék valóságát. Ha kisebb darabokban értékesítik, úgy kell vágni, hogy márkajel azokon is látható legyen. Az előállítás helye jellemzően *Párma, Reggio-Emilia, Modena és Mantova*

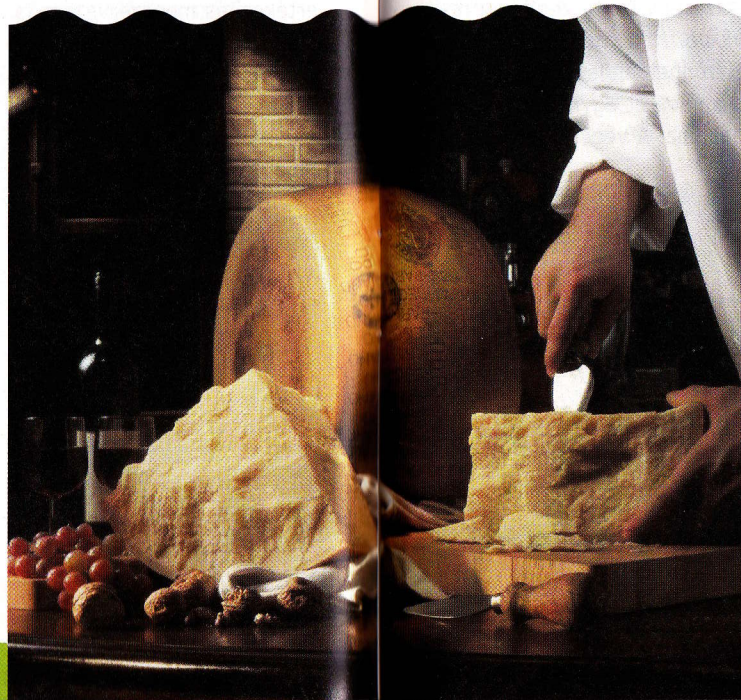


környéke. Ha a parmezán múltjára vagyunk kíváncsiak szintén nem kell bonyolult kutatásokat végezni. Nagyon sok adat van arra, hogy ez a sajt már a középkorban maszszívan jelen volt az emberek életében. 1350 körül *Bocaccio* írja a *Decameronban*: „és volt ott egy reszelt parmezánból emelkedő hatalmas sajthegy körülötte pedig az a sok ember és mindegyik csak ette, ette a makarónit és a raviolit”. A gasztronómus *Cristoforo di Messisbugo* pedig arról írt,

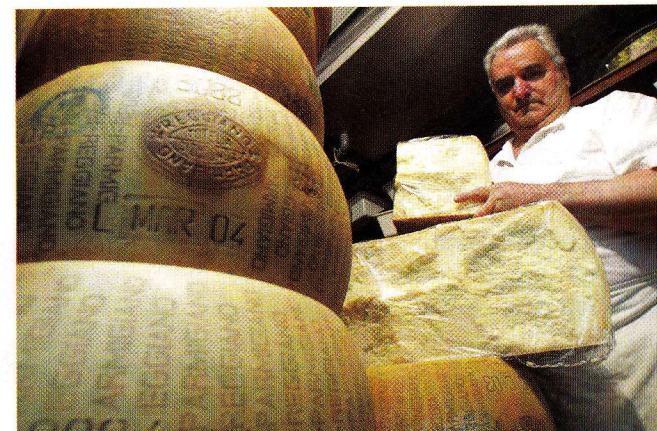
hogy a parmezánt valahol friss tojással és körtével tálalták fel. *Napóleon*, köszönhetően második feleségének, a párizsi *Mária Lujza* hercegnőnek, megszerette a parmezánt, leginkább zöldszínű ceruzababbal, és kizárólag a saját séfje által készítve. *Alexander Dumas*, a *Monte Cristo Grófja* és a *Három Testőr* szerzője egy gasztronómiai szótárt is írt, melyben több sort szentel a parmezán sajtnek. Annyira szerette, hogy a vendégeinek maga készítette a szaftos makarónit parmezánnal szórva. *Molière* életrajzaiban említik, hogy idős korára beleszeretett a parmezánba. De kötelességszerűen említsük meg, hogy már a rómaiak is... Nem tréfa, tényleg felbukkan korabeli leírásokban, a kereszténység kezdetének idejéből egy Pármából érkező sajt, melynek jellemzői ugyancsak hajznak az általunk ismert parmezánra. Ezt a sajtot lényegében ma is úgy készítik, mint kétszáz évvel ezelőtt. Ugyanazokon a helyeken, ugyanazokkal a mozdulatokkal, ugyanazzal a kézi munkával. Az emberek képesek voltak arra, hogy generációkról generációkra hagyományozzák a sajtkészítés fortélyait anélkül, hogy engedtek volna a gépesítés csábításának. Mára a termelési terület megközelítőleg 600 kézműves üze me kapta meg a törvényes elismerést,



mint olyan, amelyik minden szempontból megfelel a tradicionális gyártás igen magas minőségi követelményeinek. A parmezán sajtnek hatalmas tápértéke van. Egy átlagosan 38 kg súlyú korong előállításához 570 liter tejre van szükség! Tíz dkg sajt megemésztése 45 perc alatt végbemegy, míg ugyanilyen mennyiségű hús megemésztéséhez 4 órára van szükség. Tele van fehérjével, vitaminnal, ásványi sókkal, leg-



inkább kalciummal és foszforral. Azt lehet mondani, hogy az anyatej után a legteljesebb élelmiszer. A sajttészta fából készült formákba öntik, kicsit szorítanak rajta, hogy a fölösleges folyadék eltávozzon. Így nyeri el a sajt a korong formát. Ezután jön a sózás. Nagy kádokban sós víz, benne a korongok. Érdekes látni, ahogy ezek a hatalmas korongok majdnem a víz felszínén lebegnek. Éppen ezért a korongokat időközönként forgatni kell, hogy a só mindenütt érje. Ez a folyamat három hétig tart. A sajtok ezután kicsit kimennek a napra, hogy a kérjük megszilárduljon, majd jöhet a klimatizált, beállított páratartalmú „sötét-kamra”, az érlelés. Kéthetente kefével letisztítják a korongok



külső felületét. Tizenkét hónap után jön a kopogtatás. Ezt egy kis kalapáccsal végzik és a hang alapján megállapítják a sajt minőségét. Végül, ha minden jól ment, jöhet a márkajel beégetése. Legkésőbb 24 hónap után a sajt készen áll a fogyasztásra. A parmezán az olasz konyha semmi mással nem helyettesíthető alapanyaga és fontos eleme a mediterrán diétának is. Használják reszelve, mint tészták, rizottók, levesek ízesítőjét és ne felejtsük el a klasszikus carpacciót, a nyers marhahús szeleteket sem parmezán forgácsokkal a tetején. De önmagában is jó, zöltségek, szendvicsek, melegszendvicsek kísérőjeként. Soha nem szabad hidegen tárolni, csak szobahőmérsékleten. Feltétlenül próbálják meg friss gyümölcsök mellé. Kitűnő csemege almával, körtével, őszibarack, füge, szőlő vagy dió mellé. Újabban, leginkább

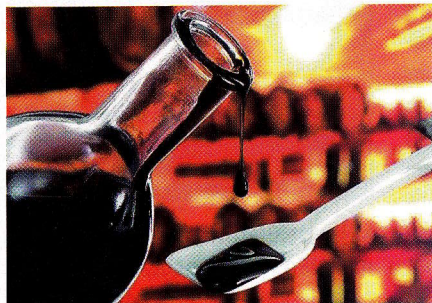
külföldön, aperitifek és koktélok mellé szolgálják fel, mert a száraz italok ízét jól kiemeli. De az se rossz, ha a vendégeink sajtkockákkal tele tálból falatoznak egy jó testes vörösbor mellett, ha kicsit elegánsabb vendéglátók akarunk lenni, jöhet egy parádés aszutor vagy száraz pezsgő. A parmezán e nemes italok mellett sem fog szégyent vallani. Akár darabolva, akár reszelve mindig nagyon frissen vágva tegyük az asztalra. Ha közvetlenül a fogyasztás előtt forgácsolni akarjuk, például egy fogadáson, vagy büffé-asztalnál, használjuk erre a „célszerszámot”, a jellegzetes, mandulaformájú acélkést. Vásárlási tanácsok: a parmezán színe szalmasárga, szerkezete forgácsos, forgácsosan hasad. A parmezán illata a friss tej illatára emlékeztet, az íze pedig enyhén sós, de soha nem csípős. Fehér külső bevonat nem lehet a sajton,



mert az a tárolás, vagy az érlelés hibáját mutatja, túl magas maradt a nedvességtartalom.

## Illatos, ízes, összetéveszthetetlen

Az ókori Rómát és a modern olasz gasztronómiát leginkább egyesítő elemek egyike kétségtelenül az ecet és a főzött must.



Ez utóbbiból született egy egyedülálló élelmiszeripari ízesítő termék, melyhez hasonló egyetlen étkezési kultúrában sem találunk: ez a balsamecet. A főzött must születési helye földrajzilag Marche és Abruzzo régiókhoz köthető, az antik rómaiaktól örökölt különlegesség, a balsamecet készítésének abszolút központja mégis Emilia Romagna, ezen belül is Modena és környéke lett. Fényes, csillogó sötétbarna színű folyadék, az állaga sűrű szirupos. Jól felismerhető az átható, tartós, jellegzetes illatáról harmonikus savanyúságáról, ízének kiegyensúlyozott édes-savanyú jellegéről. Az Extra Öreg jelzést csak az a balsamecet kaphatja, melyet legalább 25 évig érleltek. Nem egy egyszerű; akármilyen ecetről beszélünk. Először próbáljunk eligazodni abban, hogy hogyan is készül. A műveletek sorrendje a következő: a szőlő szüretelése, préselés, must-

főzés, érlelés. Ezek a fázisok természetesen az év bizonyos szakaszaihoz köthetők, és aki a balsamecet készítésével foglalkozik, az évszázadok óta tudja, hogy semmit nem lehet a véletlenre bízni. A fel-

használt szőlőt kifejezetten a vidékhez köthető fajták adják. A megfelelő érettség állapotában leszüretelt szőlőből mustot préselnek, és azt nagy, nyitott, fedetlen kondérokban legalább fél óráig főzik 80 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten. Amikor a folyadék sűrűsége eléri az 50%-ot, vagyis a kezdeti mennyiség a felére csökken, a főzés befejeződik. Az így kapott must sötétbarnás színű lesz a benne lévő és részben karamellizálódott cukortól. A főtt mustot a téli hónapokban pihenni hagyják, a nedű afféle téli álmodat alszik. Azért valami történik ekkor is: természetes, alkoholos erjedés zajlik a mustban lévő élesztőgombák hatására. Ezt a nyers ecetet fahordókba töltik, ez lehet tölgy, eperfa, gesztenye, fenyő, cseresznye vagy bükk. Jelez-

zük, hogy mindegyik fajtája más-más tulajdonságot erősít, vagy éppen gyengít. A hordókat sorba állítják űrmérték szerint: kezd a 80 literes és a sor végére kerül a legkisebb, a 15-20 literes. Az érlelés kezdetekor a musthoz ecetbaktériumot adnak, ennek neve a szakmában: „anya” (madre).

Minden évben, elkezdődik az átöntögetés. Vagyis a legnagyobb hordó tartalmának egy részét áttöltik a második legnagyobbba és ez a folyamat végig megy, – szigorúan betartott sorrend szerint –, az összes hordón egészen a legkisebbig. Az ecet ugyanis idővel elpárolog, hiszen a hordók nincsenek hermetikusan lezárva, mindössze egy textil kendővel feddik be. A folyadékvesztésnek köszönhetően lehet áttöltögetni az ecetet egyik hordóból a másikba. A végén a legkisebb



hordóban már alig marad valami. A csökkenést úgy pótolják, hogy a legnagyobb hordót mindig újabb főzött musttal töltik fel, vagyis kialakul egy folyamatos, végnélküli termelés. Az érlelés ma is leginkább családi méretekben, a házak padlásán zajlik. Furcsa klimatikus körülmények vannak ezekben az „ecetműhelyekben” (acetaia). Nyáron könnyen lehet 40 foknál melegebb, ilyenkor a baktériumok aktivitása megnő, az elpárolgás gyorsabb, télen viszont a baktériumok anyagcseréje lelassul és ez alatt minden szennyeződés lerakódik a hordók alján. A minőség érdekében minden hordót megjelölnek étetéssel, és minden hordót egy sajátos hivatalos jegyzékben katalogizálnak. Az érési folyamat végén egy hivatásos kostolókból álló bizottság dönt arról, hogy a termék viselheti-e a Hagyományos Modenai Balsamecet

elnevezést. Ha igen, lehet üvegekbe palackozni és forgalomba hozni. A jó felismerhetőség érdekében minden eredeti ecetet tartalmazó üvegen ott van számozott pecsétviaszban: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. De jól felismerhető a jellegzetes gömbölyű, de négyszögletes alapú fehér üveg is. Azt azért megjegyezzük, hogy az egyszerű Aceto di Modena jelzés nem tévesztendő össze a tradicionális balsamecetével. Ez utóbbiak, bár Modenában készülnek, de kicsit másképp és kétségtelenül a mi pénztárcánknak jobban megfizethetők. Míg ennek literjét néhány euróért megkaphatjuk, a DOP jelzésű litere elérheti akár a 400 eurót is! Azt javaslom, hogy modenai balsamecetet keressenek a polcokon, azzal sem fognak rosszul járni. No és mit kezdünk a balsamecettel a konyhában? Semmiképpen ne használjuk az ecetes-cukros-vizes salátalé savanyításához, de szerintem ne savanyítsunk vele sem tökfőzeléket, sem tojáslevest... Ezen kívül használhatjuk sok mindenhez egyszerűbb, vagy komplikáltabb formában. A legutolsó, amit tapasztaltunk, hogy az aperitívekhez adott parmezánt „locsolják meg” egy kis balsamecettel. De egy kanálnyi extra-öreg lehet akár önmaga is egy aperitív. De hagyjuk az ext-  
raságokat. Alap: a nyers vegyes

saláta ízesítése, de vigyázzunk, mert a sorrend sem mindegy! Klasszikus módon: só, bors (fakultatív), balzsamecet és utoljára az olívaolaj. Ízesíthetünk vele –szinte cseppenként adagolva, sohasem belezúditva, tésztákat, szószokat, pörköltszerű



húsokat, de sülteket is, főtt és sült zöldségeket. Arra figyeljünk, hogy nem kell főzni, tehát minden ételhez csak az utolsó pillanatokban adjuk hozzá. Pár csepp különlegesebb teszi az epret és a tejszínes fagyaltot. Végül valamit a tárolásról: jól, lehetőleg parafadugóval zárható üvegben tartsuk szobahőmérsékleten, nagyobb hőmérséklet-ingadozásokat, az erős, közvetlen fényhatást és az erős szagok közelségét lehetőleg kizárva.

Haas Márta



## Rossisimo, a legvörösebb



A régió borairól beszélni nem könnyű feladat, hiszen ténylegesen két régióról van szó, melyek csak bürokratikus okokból egyesültek egyg. De bizonyosan nem tévedünk, ha leszögezzük – legyen szó akár *Emiliáról*, akár *Romagnáról* –, lakói nagylelkűek, vidámak és bolondjai a jó konyhának, az pedig együtt jár a jó borok szeretetével is.

A Pó alatti termékeny agrárius síkságon a nagy hozamokkal dolgozó szövetkezetek 58.000 hektárról ontják a bort. Ezek a borok nyilván nem a meditáció, a nagy ünnepek egyedi és nehéz fenoménjei, hanem jellemzően a hétköznapiakat megédesítő, könnyű üdítők. Emiliában friss és laza borok készülnek a fehér *malvasia* fajtából, a vörös *barberából* és *bonardából*. Romagnában a szőlők királya a vörös *sangiovese*, ebből igazi robosztus, intenzíven gyümölcsös ízű borok készülnek. A régió legismertebb fajtája azonban a *Lambrusco*. Ez igazi hétköznapi asztali bor, Olaszország legnagyobb kereskedelmi sikere, uralkodó az exportpiacokon. Készítések az erjedést mesterségesen megállítják úgy, hogy egy kis maradék cukor azért maradjon benne. A cukor nem erjed ki, az eredmény pedig egy alacsony alkoholú, 7-9%-os, édeskés és a hozzáadott szénsavtól habzó bor. Mármint a gyöngyöző édes-vörös népszerű és egyszerű foka a borivásnak, jellemző, hogy az egyik legnagyobb felvevőpiaca az USA. Ám a piac ízlése is változik, a fogyasztók és a borászok is tanul-

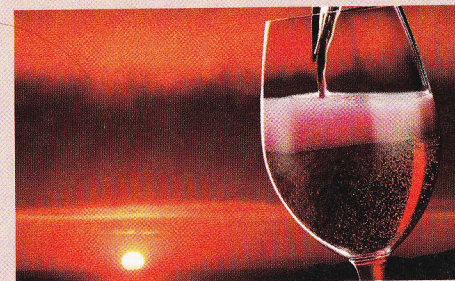
nak. Ezért a klasszikus, édes *Lambrusco* mellett megjelentek a szárazabb, fanyarabb, kesernyesebb változatok is. És ezek alighanem jobban passzolnak a helyi gasztronómiához is. Érdeklenség, hogy a fehér *Lambrusco* ugyanabból a kék szőlőből készül, de a préselés után azonnal szétválasztják a „tüdőt a májtól”, vagyis a héjat a musttól. Van erre felé egy másik érdekes bor-féleség, megérdemli, hogy szót ejtsünk róla. Ez pedig a *Rossissimo*, vagyis a legvörösebb vörösbör. Az *ancelotta* szőlőfajtából facsarják és sajátos adottságait sajátos eljárásokkal maximalizálják. Például úgy, hogy a szőlőtamint annyira kivonják a héjból, amennyire csak lehetséges, így egy elképesztő színintenzitású, csersavas bor jön létre. Így lehet a *Rossissimo* kiváló természetes színezője az egész kontinens sápkórosabb borainak. Igazság szerint nem csak a színét javítja egy másik bornak, de a gyümölcsösségét is. Az ideáltipikus *Lambrusco* tehát bíbor színű, alacsony alkoholtartalmú és kicsit habozik, mint Hamlet a döntési helyzetekben, gyümölcsös ízű és üdítő. A régió másik, talán még a *Lambrusco*-nál is kedveltebb bora a *Sangiovese Romagna DOC*, melynek vannak egészen kiváló képviselői. Ugyanitt készül a *Trebbiano Romagna DOC*, fehér könnyű szárazbor, de készül belőle elég jó pezsgő is.



A régió borainak királynője azonban a fehér *Albana di Romagna DOC*. Az *Albana* fehérszemű szőlőtőke, levele nagy, ötszögű. Nem is lenne különlegesség Romagna e szőke nektárja, ha nem fűződne hozzá a megfelelő legenda.



Nagy Teodossius kelet-római császár lánya, a szépséges *Galla Placida* megkóstolta ezt a bort. A romagnai kis faluban egy ócska, repedezett cserépkancsóban szolgálták fel, de ahogy belekóstolt, elvarázsolta a bor finomsága. Felkiáltott: „nem ilyen nyomorúságos edényből kellene téged inni, hanem egyenesen aranyból (*berti in oro*), arannyal kellene édességedet megtisztelni”. Azt mesélik, attól kezdve *Ravenna* udvarában értékes aranyozott kupákból itták az *Albana* bort, a falucsát pedig, ahol megvendégelték a lányt, elnevezték *Bertinoro*-nak. Azt is mesélik, hogy *Rötszakállú (Barbarossa) Frigyes*, ha *Frangepán* grófnőnél vendégeskedett, annyira elragadta az *Albana*, hogy szépen le is részegedett tőle. *Bertinoro ma Forlì* tartomány



része, és teljes joggal tekintjük az *Albana di Romagna* bor központjának. 1987-ben lépett az eredetvédelem legmagasabb kategóriájába. Ezen a ponton el kell mondani, hogy ezt a régiót az olaszok tréfásan úgy nevezték: vörös masnis szalag a csizma szárán. Azt jelölte, hogy két város (*Modena és Faenza*) kivételével ez a vidék mindig is erősen baloldalinak számított. Ezt csak azért tartottuk fontosnak itt elmondani, mert talán ez a tény eredményezte, hogy sehol az országban nincs akkor a hagyománya a szövetkezeteknek, sehol nem működik annyi mezőgazdasági-élelmiszeripari-borászati szövetkezet, mint éppen ezen a vidéken. Számszerűen több, mint 12.000. És ki hinné? Sikeresen.

**Tompa Imre**

## CULINARIA ITALIA MINŐSÉGI OLASZ ÉLELMISZEREK

tészták, sajtok, sonkák, olíva olajok,  
kávék, édességek, ínycsiklások



**Mammut I. 1. emelet**

1024 Budapest, Lövház utca 2-6.  
Tel.: 06 1 505 5834

[www.olaszbolt.hu](http://www.olaszbolt.hu)



## Halleves [ Brodetto ]

A szegények „leveskéjének” mondott halleves gazdaságos étel, mert a gyengébb minőségű és így a legolcsóbb halakból készül.

**Hozzávalók 4 személyre:** 1 kg vegyes tengeri hal, 2 evőkanál paradicsomkonzerv, 2 közepes vöröshagyma, 2 evőkanál ecet, 1/2 pohár extraszűz olívaolaj, só és bors.

Az egyik vékony karikákra vágott hagymát pirítsuk meg kevés olajon, adjuk hozzá a paradicsom konzerv felét, a halak fejét, fél pohár vizet. Főzzük kb. 20 percig, majd vegyük ki és passzírozzuk át szitán. Egy másik lábosban pirítsuk meg a másik vékonyra szeletelt hagymát, adjuk hozzá a maradék pa-



radicsomkonzervet, a tintahalat, majd a többi halat, a keményebb húsúakkal kezdve (a nagyobbakat vágjuk

össze). Fedjük le, de ne felejtsük, a halat főzés közben sose keverjük, csak időnként rázzuk meg az edényt. Amikor félig megfőtt, töltsük hozzá az ecetet, az átpasszírozott fejeket, és fedő nélkül főzzük tovább. A halleves, a halak minőségétől és mennyiségétől függően gyorsan, 20-30 perc alatt elkészül.

## Tejszínes tortellini [ Tortellini alla panna ]

**Hozzávalók:** 500 g friss tortellini, 70 g vaj, 2 dl főző tejszín, 60 g reszelt parmezán, frissen őrölt fehérbors.

Egy nagy fazékban forraljunk fel sós vizet. Dobjuk a fazékba a tortellinit, főzzük meg, szedjük ki, jól csepegtessük le. Vegyük le a tűzről, mielőtt teljesen megfőne, mert még ízesíteni fogjuk. Egy nagyobb serpenyőben (vagy lábosban) olvassuk fel a vaj egyharmadát, tegyük bele a tortellinit és egy csepp tejszínt, 20 g parmezánt és



daráljunk rá fehérborsot. Fakanállal óvatosan keverjük össze. A serpenyőben lévő

tortellinit ízesítsük tovább, apránként adagoljuk hozzá a megmaradt ízesítőket. Szedjük ki a tortellinit mélytányérokba, tálaljuk azonnal, szórjunk rá még parmezánt. **Jó tanács:** az étel minősége elsősorban a tortellini minőségétől függ. A javasolt ízesítés jól passzol a húsos tortellinihez, de a sonkáshoz is finom.

## Mortadella hab [ Mousse di mortadella ]

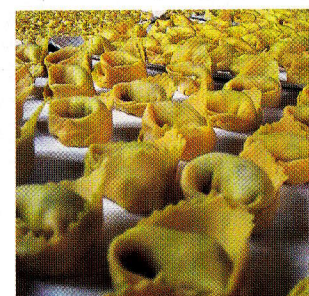
**Hozzávalók 4 személyre:** 400 g bolognai mortadella, 200 g ricotta-túró, 100 g friss habtej-szín, 1 evőkanál reszelt parmezán sajt, 80 g pisztácia, 1 mokkáskanál dijoni mustár, só, bors.

Turmixoljuk krémesre a mortadellát, a túrót, a mustárt és a parmezánt. Edénybe téve szózzuk, borsozzuk, majd óvatosan, felülről lefelé irányuló mozgással keverjük hozzá habosra felvert tejszínhabot. Hűtsük le. Kelyhekben, pirítóssal tálaljuk, díszítsük a durvára tört pisztáciával.

## Az igazi bolognai tortellini [ Veri tortellini di Bologna ]

**Hozzávalók 4 személyre:** A töltelékhez: 300 g sertés karaj, 300 g nyers sonka, 300 g bolognai mortadella, 450 g, legalább 3 éves érlelésű Parmigiano Reggiano (parmezán) sajt (amennyiben a sajt ennél „fiatalabb”, emelni kell az adagot), 3 tojás, 1 szerecsendió. Hozzávalók a tésztához: 500 g rétesliszt, 6 tojás, só.

Az elkészítés alapos munkát igényel. A sertéskaraj két napig só, bors, rozsmaring és fokhagyma összedolgozott keverékében kell érlelni, majd kevés vajon lassú tűzön megsütni. Amikor kivettük a serpenyőből, kaparjuk le róla a zöltséget. Ezután aprítsuk nagyon finomra a húst, a sonkát és a mortadellát. Keverjük össze a parmezánnal és a tojásokkal, reszeljük rá szerecsendőt. Alaposan dolgozzuk össze, de mielőtt megtöltenénk vele a tortellinit, hagyjuk legalább 24 órát pihenni. Keverjük össze a lisztet kevés sóval, készítsünk fészket. Üssük bele a tojásokat, és a masszát laza mozdulatokkal



keverjük össze előbb villával, majd gyúrjuk meg alaposan. Amikor már eléggé puha és rugalmas, akkor csomagoljuk fóliába, és tegyük félre pihenni. 45 perc pihentetés után nyújtsuk ki a tésztát úgy 1 mm vastagságúra. Vágjunk belőle 4x4 cm-es négyzeteket, és kiskanállal adagoljuk rá a tölteléket. Ezután a

négyzet alakú tésztákat hajtsuk félbe (háromszög alakúra), a szélét nyomkodjuk össze annyira, hogy majd főzés közben ki ne jöjjön a töltelék. A tésztákat a mutató ujjunk hegyén formázzuk kör alakúra és az átlós sarkait nyomkodjuk össze. Ezután a tortellinit 8-10 percig főzzük forró húslevesben. Amikor megfőtt szedjük ki és forgassuk meg forró vajban. Reszelt parmezánnal tálaljuk. Természetesen a töltelék íze az alapanyagok minőségétől is függ. Az igazán ízletes tortellinihez legjobb a finom húsleves, ami falusi, igazi káposztás káposztából és azzal azonos mennyiségű marhahúsból készül.

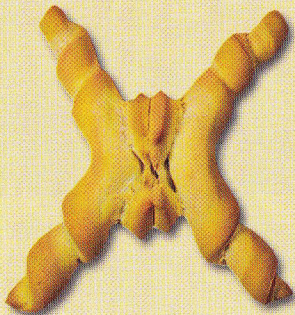


## Lucrezia Borgia és a ferrarai párocscsa

*Coppietta* vagy *Coppia ferrarese* (ferrarai párocscsa). Különleges formája miatt muszáj mesélnünk róla. A erotikus jelképrendszer szép példája: közepén a négy kidomborodás, a női keblekre emlékeztet, az összeillesztésnél pedig

mintha egy női nemi szerv képe sejlene fel... Hagyományosan érvényes szabály, hogy a párokat soha nem szabad felfordítva tenni az asztalra, mert az nem tetszene a *Madonnának*. Ez a kenyérpárocscsa, dialektusban *csupéta* (*ciupeta*) Ferrara kultúrájának meghatározó eleme. Számtalan írás, megemlékezés tanúskodik erről. Már az 1200-as évek irataiban említenek egy különleges, csavart kenyérféleséget, ez lehetett az őse a mainak. Később,

a reneszánsz luxus-bankettek menüjében bukkant föl egyre gyakrabban. A helyi pékek ügyességének köszönhetően a mai napig változatlan formában és minőségben kapható bárhol a ferrarai tartomány területén. Érdekessége, hogy a formájából adódóan középen puha, a szélei (a párocscsa lábai) viszont ropogósak. Ennek ürügyén ejtenénk pár szót arról a híres-hírhedt hölgyről, kinek neve szintén felbukkan a *csupéta* történetében. Ő nem más, mint *Lucrezia Borgia*. „Sugárzó mosoly, szőke fűtös haj, gyöngyökkel szegélyezett zsebkenő, egy adag méreg...” így írja le őt egy korabeli kónikás. Művelt, szép, beszélt görögül, spanyolul, olaszul, franciául, egy kicsit latinul és rendkívüli ügyességgel, ravaszul intrikált az udvarban, a bankettekén. Egyik hobbjá a „divattervezés” volt, de általában az udvarát messze földön híres reneszánsz szellemi központként tartották számon. Élete *Victor Hugót* is megihlette. Az ő regénye alapján készült librettóra írt róla operát *Donizetti* 1833-ben.



II. Sándor pápa lánya kétségtelenül az európai történelem egyik legellentmondásosabb alakja. Szülésben halt meg, mindössze 39 évesen, de ez alatt három férjet és meghatározhatatlan számú szeretőt „fogyasztott”. Nyolc törvényes és

egy házasságon kívüli gyermeknek adott életet. Kormányzása, hercegsége a bűnök sagája, mely bűnöket a mai napig bizonytalanság és homály fedi. Azt mesélték, hogy volt egy gyűrűje, talán kitűzője, amelyben méreg volt. Egyesek szerint sertésbőr-szőséből és arzénből, mások szerint a keserűmandula olajából és arzénből keverte. Vagyis Lucreziának akár egy simogatása is halálos lehetett, vagy egyszerűen a gyűrűjét mártotta bele

áldozatának italába... Hogy valójában egy szörnyeteg volt-e, vagy mindössze egy sakkgúra a hatalomtól megittasodott apja és fiútestvére szolgálatában, azt a mai napig nem tudjuk biztosan. Tényleg sorra mérgezett embereket, vagy csak rossz volt a sajtolója? Minden esetre a

kalandos életű Lucreziának három ételt is köszönhetünk. Először is a *metélttészta*, melyet állítólag egy bolognai szakács készített Lucrécia szőke hajtincseitől megigézve. A leírások szerint először 1502-ben, a harmadik, *Estei Alfonz* herceggel kötött házasságának esküvői bakettjén szolgálták fel. A másik étel, amit a nevéhez kötnék éppenséggel a „ferrarai párocscsa” nevű kenyér. Állítólag a furcsa, áthallásos forma

– hogy ezzel a képzavarral éljünk – figyelmeztetés volt: tudjuk milyen veszélyes kapcsolat szövődött *Francesco Gonzaga*, *Estei Izabella* férje és Lucrezia sógornője között. A csavaros kenyérkéket 1507-ben, a karneváli bálon szolgálták fel a ferrarai udvarban. Egy *Bentivoglióban*

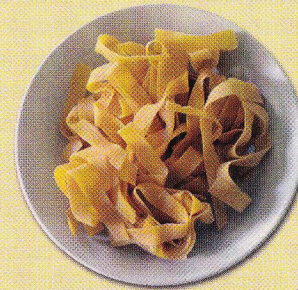
elterjedt anekdota szerint a *tortellinét* is *Lucrezia Borgia*nak köszönhetjük. Bentivoglio városa Bolognatól 20 km-re fekszik. A környéket uraló Bentivoglio család akkori feje, *Giovanni* herceg 1475 és 1481 között téglavárat építtetett, ami később a bolognai és modenai hercegi *d’Este* család tulajdonába került. Állítólag, amikor 1502 egyik hideg januári éjszakáján Lucrezia átfázva megérkezett a Bentivoglióba a saját esküvőjére, a személyzet az udvaron felsorakozva várta leendő úrnőjét. Csak a szakács nem volt ott, neki vacsorát kellett készítenie. Amikor Lucrezia elfoglalta a lakosztályát, a szakács munkája végeztével az ajtóhoz lopózkodott, hogy kulcsukon



át meglesse. Lucrezia éppen a fürdő-dézsából szállt ki, meztelen volt. A szakács csak a köldökét látta, az viszont annyira elbűvölte, hogy amikor visszatért a konyhába, az ihlet hatására elkezdett egy új formájú töltött tésztát készíteni. Így született meg (talán) a *tortellini*, a bolognai konyha egyik csodája.

Ha már Lucreziával foglalkozunk „gasztronómiai” szempontból, megemlítsük, hogy a balsamecet is kivívta elismerését. Talán azért is lett balsamecet a neve, mert a konyhai használaton túl gyógyító hatást is tulajdonítottak neki. Lucrezia például a szülei után fájdalom enyhítésre iszogatta.

Halász



## Romagnai kalapocskák [ Cappelletti romagnoli ]

**Hozzávalók 4 személyre:** A tésztához: 4 tojás, 400 g liszt. A töltelékhez: 30 g sovány disznóhús, 30 g sovány marhahús, 30 g sovány borjúhús, 30 g nyers sonka, 30 g mortadella, 30 g vaj, 200 g reszelt parmezán, szerecsendió, só.

Daráljuk finomra a húsokat, egy serpenyőben olvassuk fel a vajat és futtassuk meg benne a darált húst. Tegyük hozzá a reszelt parmezánt, a finomra vágott sonkát és mortadellát, kevés sót, bőségesen szerecsendőt; alaposan keverjük össze. Gyúrjunk tésztát a lisztből



és a tojásokból, nyújtuk vékonyra, vágunk ki kisebb négyszögeket, mindegyikre tegyünk

kevés töltelék, hajtsuk háromszögletűre, nyomkodjuk meg a széleit, az ujjunk hegye köré fonva nyomjuk össze a két sarkát. Az elkészült kis tortelliniket főzzük meg húslevesben. Tálalhatjuk a húslevesben is, de ki is szedhetjük, a reszelt parmezán mindkét esetben jól tesz neki.



## Bolognai lasagna [ Lasagna bolognese ]

A lasagna nemcsak Bologna, hanem az egész régió tipikus étele. Mára világszerte az olasz konyha szimbólumává vált. A helyi konyha kvintesszenciája, kicsik és nagyok kedvence. A jó lasagna titka a hozzávalók megfelelő kiválasztásában rejlik: a húsnak fele-fele arányban marha- és sertéshúsnak kell lennie, a paradicsompürének jó minőségűnek, végül a tésztának is a lehető legjobbnak kell lennie, még akkor is, ha nem otthon készítjük.

Aki azt hiszi, hogy a lasagna viszonylag új étel, nagyot téved, mert eredete a római időkre tehető. Természetesen az akkori lasagna (amit a rómaiak „lasana”-nak - vázának, edénynek hívtak) nem olyan volt, amilyennek mi ismerjük. Abban a korban a széles csíkokra vágott, megfőzött vagy megsütött tésztát zöldségekkel és sajttal ízesítették. (Cicero Catilinához írt verseiben meg is örökítette, egyik kedvence volt, főleg azért, mert fogatlanul is könnyen meg tudta rágni) évszázadokon keresztül a lasagna olyan maradt, amilyennek a rómaiak készítették. A XIV. században Francesco Zambrini elkezdte máshogyan ízesíteni a tésztát, ennek módját le is írta a szakácskönyvében. A több rétegben elhelyezett és sajttal ízesített tészta azonnal nagy sikert aratott. Azt nem tudjuk, hogy az idő múlásával, hogyan gazdagodott annyira, hogy a megkülönböztető bolognai nevet is elnyerte, ezt még az olasz konyhai irodalom atyja, Pellegrinio Artusi sem tudta. Az igazi diadalmenete az 1900-as évek elején kezdődött.

**Hozzávalók:** 500 g lasagna tészta, 200 g reszelt parmigiano reggiano sajt, kb. 1 l beszamelmártás.  
**A bolognai raguhoz:** 250 g húisleves, 50 g vaj, 250 g darált marhahús, 250 g darált sertéshús (comb), 1 sárgarépa, 1 vöröshagyma, 1 pohár tej, 4 evőkanál extraszűz olívaolaj, 100 g hasaalja szalonna, bor, 250 g paradicsompüré (vagy 30 g sűrítmény), só, 1 szárzeller, 1 pohár vörösbor.

Egy lábosban olvaszszuk meg a kis kockákra vágott és a félhold késsel összeaprított szalonnát. Tegyük hozzá a finomra vágott zöldséget (hagyma, sárgarépa, szárzeller), futtassuk meg olaj és vaj keveréken. Adjuk hozzá a ledarált húsokat, élénk lángon addig kevergeszük, amíg „sisteregni” nem kezd. Ekkor öntsük bele a vörösbort, a kevés húislevesben felhígított paradicsomszószt,



sózzuk, borsozzuk, és félig lefedve hagyjuk főni kb. 2 órát. Közben kisebb adagokban töltsünk hozzá kevés húllevest, legvégén a tejet. Miközben fő a ragu, készítsük el a beszamelt. A lasagnához elég hígnak kell lennie. Ami-

kor megfőtt a ragu, melegítsük 160 °C-ra a süttőt és kezdjük összeállítani a lasagnát: vajazzuk meg a négyszögletes tepsit, tegyük az aljára pár kanál ragut, fedjük be tésztával, arra tegyünk egy réteg beszamelt. A beszamelre tegyük bőségesen ragut, szórjuk meg reszelt parmezánnal. Fedjük be egy réteg tésztával, és az előzőhöz hasonlóan készítsük el a második, majd a tovább-

bi rétegeket, egészen addig, amíg a hozzávalók el nem fogynak. Egy kis láboskában keverjük össze a ragut és a beszamelt, és utolsó réteggént ezt tegyük a lasagna tetejére. Bőven szórjuk meg reszelt parmezánnal és tegyük be a forró sütőbe legalább 50-60 percre. Időnként ellenőrizzük a sülését, akkor lesz kész, amikor a teteje kezd kicsit keményre és barnára sülni. Amikor megsült vegyük ki, hagyjuk kb. 15 percig hűlni, majd a tepsiben vágjuk fel és tálaljuk jó melegen. A lasagna nagyon kiadós, kalóriadús étel,

ezért egytál ételként ajánljuk, utána zöldsalátát vagy vegyes salátát kínálhatunk. Ha nincsenek gondjaink a „vonala-inkkal”, akkor minden rétegre tegyünk pár vajgombócot is, ettől még puhább és ízletesebb lesz.

**A házi lasagna tészta hozzávalói:** 500 g liszt, 4-5 tojás, 1 evőkanál olaj, só.

Gyúrjunk kissé kemény, rugalmas tésztát a lisztből, a tojásokból, az olajból és kevés sóval. Hagyjuk lefedve pihenni kb. 30 percig. Ezután

nyújtjuk ki, de ne túl vékonyra. A tésztából vágunk a teps méretének megfelelő négyszögletes lapokat. Egy nagy fazékban forraljunk fel sós vizet, tegyük bele olajat és főzzük meg benne a tészta-lapokat. Jeges vízben hűtsük le a megfőtt tésztát, és terítsük konyharuhára szikkadni. Ezután kezdhetjük a lasagna rétegeit (ragu, beszamel, reszelt parmezán) a recept szerint elhelyezni a tepsiben. Mivel friss tésztáról van szó, ezért kevesebb ideig kell főzni, mint a boltban vásárolható száraztésztát.

## Nyújtsd a tésztát ne siránkozz!

Sfoglina, az az asszony Romagnában, aki a tésztát nyújtja (donna che tira la sfoglia). Hogy erre az olasz nyelvben létezik egy külön szó, már önmagában mutatja a „mesterség” fontosságát, kitüntetett szerepét. A jól kinyújtott tészta ele-mi fontosságú az itteni konyhaművészetben. Azt mondják, hogy a jó konyha dream-teamjét három „játékos” alkotja: a jó tésztanyújtó, a jó hentes, és a jó halász. Ez a győztes „álomcsapat” képes garantálni a hiteles, egészséges és hagyományokat maig alázatosan tisztelő világhíres romagnai étkezést. A tésztanyújtó, – hát hogyan is lehetne másképp –, kizárólag nőnemű és igazi „eredetvédett” helyi termék. Bár léteznek még ma is „mozgó tésztanyújtók”, akik hívásra házhoz mennek, de sajnos a tésztanyújtók fajtája



lassan, de biztosan halad a kihalás felé. Igyekeznek persze megmenteni a kézi tésztakészítés hagyományát és ösztönözni a fiatalabbakat is az ősi mesterség továbbvitelére. Romagna minden tartományában, leginkább nyáron megrendezik a tésztanyújtók versenyét és ezzel ki is alakul a megkérdőjelezhetetlen régiós szakmai hierarchia. A helyi versenyek azután egy nemzetközi összecsapásban kulminálnak, ilyenkor megérkeznek a félelmetes riválisok a szomszédos Emiliából is. A szuperdöntőre, ahol – lássuk be – a néhány külföldi kicsit alárendelt szerepet játszik, rendszerint Bolognában kerül sor a város ugyanis a tésztakészítés szempontjából – lévén éppen Emilia és Romagna határán –, semleges felségterületnek tűnik.



Tésztakészítőnek nem mindenki alkalmas. Komoly fizikai erőre van szükség, a karok lehetőleg legyenek olyanok, mint egy body-bilderé másképp képtelenség a nyújtófa energikus mozgatása. Amikor egy romagnai megveszi a maga napi *piadináját*, rögtön azt vizslatja, hogy vajon jó volt-e a tésztanyújtó? Képes volt-e ideális vékonyságúra nyújtani tésztát? Ha valakinek tésztakészítő menyasszonya, szerelme, felesége van, az mindig irigykedés tárgya a romagnai férfiak között, a megfáradt, öregedő asszonyok viszont örülnek, ha érkezik a családba „friss hús”, akinek átadhatják a stafétát helyett a nyújtófát és a gyúródeszkát. Ez olykor tréfás középkori rituálék szerint zajlik, hasonlít arra, mint amikor valakit lovagá ütnék. Így jó ez, éljenek csak tovább a hagyományok, ha érezzük is, hogy napjaik talán meg vannak számolva. Tiszteljük meg minden tésztakészítőt egy helyi mondással: *tesztanyújtó nélkül nincs tészta, tészta nélkül nincs piadina, piadina nélkül pedig nincs Romagna*. Na most itt be is fejezhetnénk, de Önök azonnal felteszik majd a kérdést. És tessék mondani: mi az a piadina?

Semmi romagnai nincs, mint a *piadina* nevű laposkenyér. A költő Giovanni Pascoli szerint a piadina a „romagnaiak nemzeti kenyere”. Egyesítő ereje az itt élőknek, bárha sok eltérő névvel illetik is: *piada*, *pie*, *pjida*, *pièda*, *pji*, *pida*. Akárhogyan is hívják, valóban mindenki ugyanazt érte alatta: a búzalisztból, vízből, sóból, esetleg zsírból, helyileg még más hozzávalókból is készített lapos kenyeret. A klasszikus romagnai piada nyújtófával rendkívüli vékonyságúra lapított tészta, melyet izzó tűzőn hagyományosan egy speciális, alacsony szélű, az őskori edényekre emlékeztető, kerek terakotta tányérban sütnék. Nagy kerek lepény



lesz belőle, attól, hogy a tűz nem egyenletes erővel éri mindenütt, sültebb, barna foltokkal, hólyagokkal. Puha, ízes, inycsiklandozó, pláne, ha megtöltjük a helyi finomságokkal: mondjuk mortadellával, sonkával, szalámmal, friss sajttal, salátalevelekkel. (Nyam). Leküldünk utána egy kis helyi *Sangiovese* bort és nem is kell több a boldogsághoz. Itt is érvényes a mondás, ahány ház, annyi piadina. Ahogy a hozzávalók, a vastagság sem mindenütt egyforma. A leglaposabbat *Riccionében* készítik, a legvastagabbat *Forlì* népe szereti. A piadina az élesztő nélküli kenyerek családjába tartozik, számtalan rokona létezik a világban

Egyiptomtól Dél-Amerikáig.

Az idők szava: otthon szinte már senki sem készíti. Inkább veszik az utcai árusoknál vagy megveszik az iparilag előállított lepényeket és azt buherálják tthon. Ugyanaz a folyamat játszódik le, mint a tésztáknál. Azt mondják, azzal szűnt meg az otthoni sütögetés, hogy eltűnt az a bizonyos, jellegzetes terakotta edény. De mindig, mindenre akad vállalkozó. Egy fiatal család éppen ott – *Montetiffi di Soglianóban* – ahol valamikor megszületett ez az edény, újra belekezdett a gyártásba. Így talán újra visszatér a szokás: otthon, azon melegében majszolni a friss piadinát. Mindenki csak *Montetiffi-sütőként* ismeri eze-

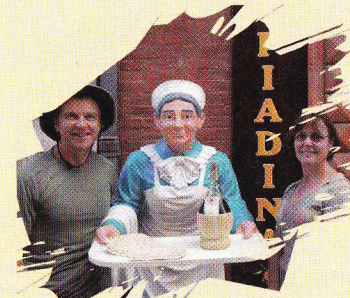
ket, a városka ahol készül, a *Rubicon* folyó mellett van és az edénykészítő fazekasság ősi, ma talán újjászületőben lévő kis központja. Nézzünk most a sok változat közül egy receptet is.

**Hozzávalók:** 1 kg nem túl finomra szitált liszt, 4 g szódabikarbóna, 300 g disznózsír (vannak olyan tésztakészítő-nők, akik esküsznek arra, hogy 100 g is elegendő), csipetnyi só.

Ha valaki nem szívesen használna disznózsírt próbálja meg egy fél pohárnyi extraszűz olívaolajjal. Keverjük, gyúrjuk össze a hozzávalókat. Adjunk hozzá egy kis vizet, hogy viszonylag kemény tésztát kapjunk. A víz helyett használhatunk tejet, de akár száraz fehérbort is. Nyújtuk ki a tésztát az ízlésünknek megfelelő vastagságúra, kerek formákra. Időnként lisztezzük be a nyújtófát, hogy a tészta ne ragadjon a fához és a vékony „tésztalepedőnk” ne lyukadjon ki.

## Hólyagos bűnbeesés

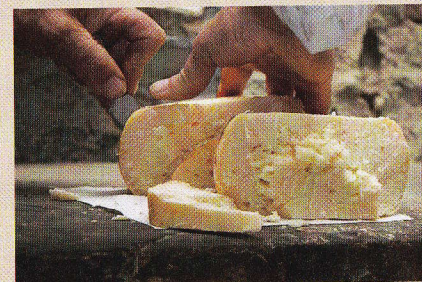
Egy romagnai mondás szerint: evésre az a legjobb idő, amikor éhesek vagyunk. A két szomszédvár lakói – ahogy ez már lenni szokott – vagyis a romagnaiak és az emiliaiak állandóan froclizzák egymást. Romagnában azt mondják: ha megállsz egy háznál és inni kérsz két eset lehetséges. Ha vízzel kínálnak, akkor Emiliában vagy, ha *sangiovese* borral, akkor Romagnában. Romagnának van még egy valódi ismertetőjegye: ha az utcákat járva olyan bodegákat látsz, ahol egy természetes asszony éppen tésztát nyújt, mellette pedig sülnék a hólyagos lepények, akkor tuti Romagnában vagy. Ezek a bodegák árulják



Enyhén élénk tűzőn, a forró terakotta edényben süssük meg a tésztát, nem kell hozzá több két-három percnél. Amikor az egyik oldal felülete megsült és apró buborékok keletkeztek rajta, lapítsuk le, szűrjük ki egy villával. Szerelkezzenek fel egy jó hosszú késsel és azzal segítsenek forgatni a lepényt. Aki jól tud palacsintát sütni, annak ez sem fog gondot okozni. Töltsük meg a lepényt, amivel csak akarjuk. Mire a végére érünk a család feltehetőleg már felfalta az elejét...

a piadinát, amit az ember úgy jövet-menet el-majszolhat és valahogy nem is érez büntudatot a bevitt kalóriák miatt, mert egy utcával arrébb már nem is emlékszik rá... A következő bódéig a „bűn”, amit úgysem látott senki ismerős, kitörölődik. Ismerik ezt az érzést? Tölteni hagyományosan a tréfás hangzású krémes helyi *squaquarone* (szkuakuarone) sajttal, vagy felvágottakkal szokták. Ma már – *oh tempora o mores!* – hamburgert is tesznek bele. A bódék pedig részei lettek a városképeknek. Kinézetre elég esztétikusak, csíkos napellenző ponyvákkal tengerparti üdülőhelyek öltözőkabinjaira emlékeztetnek.

## A verem sajtjának ünnepe



Idén november 11-én rendezik az „Ambra di Talamello” elnevezésű vásárt, a gödörben érlelt sajt ünnepét. A hagyományörzés mellett a szórakozás, a gondtalan kikapcsolódás a célja ennek a rendezvénynek. Olvashat ebben a számban erről a sajtkülönlegességről, ha valakinek kedve van a helyszínen kóstolni ezt az egyedi aromájú sajtot menjen el Talamelloba. Ne sajnálja az időt, kóstolgasson, vásároljon és közben fedezze fel Talamello ősi városát is.



## Bolognai ragu széles metélttel

[ Ragù alla bolognese ]

**Hozzávalók a raguhoz 4 személyre:** 300 g marhahús, 150 g hasaalja szalonna, 50 g sárgarépa, 50 g szárzeller, 50 g vöröshagyma, 5 evőkanál paradicsomszós vagy 20 g sűrítmény, 200 g zsíros tej, ½ pohár fehérbor, só és bors.

A bolognai ragù hivatalos receptje a garancia arra, hogy a bolognai hagyományokat tiszteltetben tartásuk Itáliában és szerte a világon.

Egy lábosban olvasszuk meg a kis kockákra vágott és félhold késsel összeaprított szalonnát. Tegyük hozzá a finomra vágott zöldséget, enyhén pirítsuk meg. Adjuk hozzá a ledarált marhahúst, addig kevergesse, amíg „sisteregni” nem kezd. Ekkor öntsük hozzá a fél pohár bort, a kevés húslevesben felhígított paradicsomszószt, és hagyjuk lassú tűzön főni kb. 2 órát; közben kisebb adagokban töltsük hozzá a tejet, sózzuk és borsozzuk. A főzés végén kis főzőtejszínt is önthetünk hozzá.



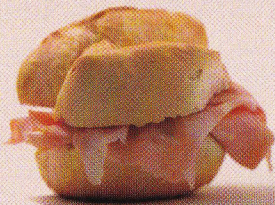
csomszószt, és hagyjuk lassú tűzön főni kb. 2 órát; közben kisebb adagokban töltsük hozzá a tejet, sózzuk és borsozzuk. A főzés végén kis főzőtejszínt is önthetünk hozzá.

**A széles metélt receptje**  
**Hozzávalók 4 személyre:** 200 g liszt, 2 tojás, só.

A gyúródeszkán csináljunk fészket a lisztből, üssük a közepébe a tojásokat, szórjunk bele kevés sót, keverjük össze, gyúrjunk sima és rugalmas tésztát. A meglisztezett gyúródeszkán sodrófával nyújtsuk ki vékonyra, és vágjuk kb. 5 mm széles csíkokra, olyan hosszúságúra, ahogyan azt mi szeretjük. A friss tésztát pihentessük kb. fél órát, majd sós vízben főzzük meg, szűrjük le és ízesítsük a fenti ragúval. Tálalás után szórjuk meg reszelt parmezánnal.

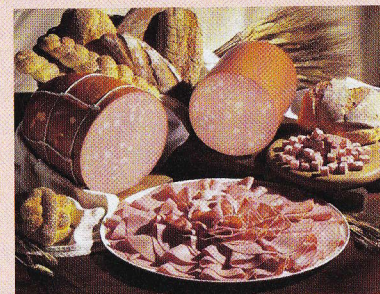
### Mortadella, a bolognai

Van néhány dolog, ami miatt *Bologna* megérdemelten világhíres. A piramis csúcsát nyilván a világ legrégebbi egyeteme foglalja el. Rögtön utána jöhet a második olasz vörös, (vajon kitálálják melyik az első?) a *Ducati motor*, de a harmadik hely nyilvánvalóan a gasztronómiát illeti. Azokat termékeket, ételeket, amelyről „kövér” Bologna bárhol felismerhető, és tegyük hozzá bárhol imitálható is. Ki lenne, aki a világ legeldugottabb helyén, ne botlott volna egy ehetetlen tortellinibe, vagy ne talált volna az étlapon szörnyűséges bolognai spagettit. Ugyanez a helyzet a *mortadellával* is. A világ szinte minden szupermarketjének polcain felbukkan valami ezen a néven, néha valóság-



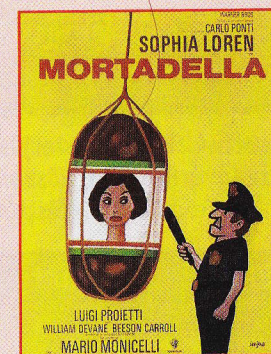
nütnen, neonos rózsaszínben. Most elmondanánk, hogy milyennek is kell lennie annak a mortadellának, ami eredeti és mással összevetészetlen. Ez egy olyan termék, amely előtt, érdemes meghajolni és érdemes legalább egyszer azt, a valódit egy kulináris táncra felkérni... Ez volt az első felvágott, amely kiérdemelte, hogy megkülönböztető jeggylé lássák el, hogy védelmet kapjon, hogy csak azt lehessen mortadellának hívni, ami az is. És ez nem mostanában, hanem úgy 900 évvel ezelőtt történt. A bolognai húsosok céhe már akkor előírta azokat a gyártási szabályokat, amelyeket minden készítőnek be kellett tartania. Ezt ellenőrizték, pecsétviszál tanúsították, a szabályok megsértését szankcionálták is. A név eredete ellentmondásos. Vannak, akik a latin *murtatum* szóra esküsznek, mely nem jelentett mást mint egy *mirtusszal* (*myrtum*) ízesített felvágottat, mások szerint a név őse a *mortarium*, vagyis az a mozsár, amelyben a hentesek összerögték a húst és a fűszereket. A legjobb a bolognai. Olyannyira, hogy ha valaki bemegy egy henteshez Milánóban, és azt mondja: kérek húsdeka „bolonyát”, akkor tudja, hogy mortadellát kér. Később a környező területeken is elterjedt a gyártás, de mindig megmaradt északon. Tölgyfaerdőkben, ezért sertésekben is gazdag vidék ez, a sok makk pedig, mint tudjuk álma az éhes disznónak és garanciája a kiváló minőségű Mortadellának. A mortadella formája ovális, hengeres, megfelelő keménységű, semmi ruganyosság nem lehet benne. A sertés különböző részeinek feldolgozásával, kevert húsból készül. Egy ősi recept szerint hét rész sovány disznóhúshoz adnak három rész szalonnát, fekete borsot egészben, fokhagymát, koriandert, elképzelhető, hogy megy bele ánizs, szerezsendió-virág, fahéj, szegfűszeg, pisztácia, fehérbor, kevés cukor, talán szarvasgomba vagy olívabogyó is. Állítólag egykor marhahólyagba, vagy szopos malac bőrébe töltötték, és hagyományos téglakemencében megsütötték. Hogy ma nem így készül azt teljes bizonyossággal állíthatjuk, hogy hogyan az viszont titok. A vágásnál a felület bársonyos élénk rózsaszín színű. A teljes tömegben nem kevesebb, mint 15%-ot tesznek ki a zsírszövet adta gyöngyházás fehér színű négyzetecskék. Ezeknek egyenletes eloszlásban teljesen tapadniuk kell a hústésztához. Illata kellemes, aromás, enyhén fűszeres. Kóstoláskor nem érezhetünk semmiféle füstölt utóíz.

A mortadellát a végénél elkezdve kell szeletelni és lehetőleg nagyon vékonyra. Ahogy haladunk a közepe felé úgy lesznek a szeletek egyre puhábbak részben a főzés módja miatt, részben mert



a zsírosabb részecskék is a közép felé „vándorolnak”. Változatosan használják az étkezésben. A legegyszerűbb amikor finom hideg, vagy meleg kenyérré szeletelik, vagy készersültet ropogatnak mellé. Kockára vágva kitűnő italkísérő, vagy előétel. Ízesítenek mortadellával főtt tésztát, teszik sós tortafélékbe, de jól megy vegyes friss salátákba is. Sajttal társítva kiváló. A végére hagyunk néhány érdekességet. A mortadella, sokan még emlékezhetnek rá, *Sophia Loren* társaságában főszerepet játszott, az azonos című filmben. A vígjáték egy nápolyi lányról szól, aki a vőlegényét indul meglátogatni New Yorkban. Ajándékba vinné a mortadellát, de az amerikai törvények

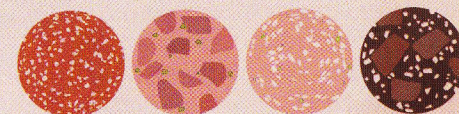
szerint ezt nem teheti. Feltartóztatják a repülőtéren, mert nem hajlandó megválni a szép rúd mortadellától. *Michele* megunja menyasszonya macacsságát és, otthagyja a repülőtéren. De felbukkan a gömböc-felvágott egy másik filmben is, nevezetesen *Ettore Scola* 1977-ben bemutatott



*Egy különleges nap (Una giornata particolare)* című alkotásában, ahol a híres vacsorázó jelentben, megint csak *Loren*, a leves után csak mortadellát tud feltálalni *Marcello Mastroianninak*... A mortadella kerámia padlólapok készítésére inspirált egy belga művészt, (*Wim Delvoye*). Egy német cég, a *Flachbild*, pedig neves designereket bízott meg azzal, hogy tervezzenek szőnyeget különböző felvágott-mintázattal. Ebből négy modell született: szalámi, mortadella, sonka-kolbász

és a véreshurka. Ha veszünk hozzá még egy tűkörtjásos szőnyeget is, mert az is van, akkor az ágyból egy komplett óriási reggelire léphetünk. Bár a különleges design mi tagadás sokba kerül, de legalább nem hízal...

HM





## Passzírka

[ Passatelli ]

Az egyik legjellegzetesebb, legeredetibb helyi levesbetét a passatelli. A nevét egy nyelvi leleménnyel passzirkára magyarítottuk. A passatelli-passare-passata valójában azt jelenti: átpasszírozott. Így lesz belőle „hernyószerű”, kicsit a darálás keksz alakjára emlékeztető téstaszzerűség. Feltétlenül meg kell tanulni elkészíteni. Tojásból, sajtból, reszelt száraz kenyérből, szerezcsendióból készül, amit egy erre a célra készített téstanyomón passzírozunk át. Ezt a „ferro da passatelli” nevű szerzőmöt Emilia Romagnán kívül máshol elég nehéz beszerezni, de a hagyományos nagylyukú krumplinyomóval, vagy húsdarálóval is jó eredményt érhetünk el. A passatelli kiváló a húslevesben, de még a magyaros halászléhez is nagyon jól illik.

**Hozzávalók 4 személyre:** A tésztához: 3 tojás, 200 g parmezán, 200 g reszelt száraz kenyér (zsemlemorzsza), 1/2 citrom reszelt héja, 3 evőkanál liszt, szerezcsendió ízlés szerint. A leveshez: 4-5 l hideg víz, 1/4 tyúk, 1 darab marhahús, 1 marhacsont, 1 vöröshagyma, 1 szárazzeller, 1 sárgarépa, 3 húsleveskocka, 2 paradicsom.

2 órás főzéssel készítsünk levest a hozzávalókból. Vegyük ki a húst és a zöldséget, a lét szűrjük át egy nagyobb fazékba. A lereszelt kenyérből formáljunk fészket, üssük bele a tojásokat, szórjuk bele a parmezánt, kevés szerezcsendiót, a citrom héját, adjunk hozzá egy merőkanál levest, sózzuk



borsozzuk. Kézzel keverjük össze, gyúrjuk meg, közben forraljuk fel a levest. A tésztát

pihentessük legalább 5 percig. A téstanyomón, krumplinyomón vagy húsdarálón keresztül lehetőleg közvetlenül a forró levesbe passzírozzuk a tésztát. Addig főzzük, amíg a tészta a felszínre nem jön. Tálaljuk forróan a levest, a tányérokban még megszórhatjuk reszelt parmezánnal.

## Elűzni a rontást

Érdekes tárgy a Caveja, a helyi földművelés hagyományos eszköze. Amikor még nem léteztek a traktorok, ökrökkel végezték a szántást, vetést. Az állatokat a járomhoz erősítették. Amikor azonban túlzottan lejtett a föld, vagy hirtelen lassítani kellett, az ekeszarv előre csúszhatott és, ha nem lett volna a rögzítő caveja, a kocsi könnyen nekimehetett az állatok-



nak, megüthette a lábukat. Ez a kovácsolt vas rúd tehát a járom rögzítésére szolgált, vagyis fékként működött. A caveja azonban nem egy puszta, lélektelen tárgy volt. Voltak rajta csüngő gyűrűk, gazdag dekoráció, és elég volt azokkal hangot adni és a marhák már tudták mit vár tőlük a gazda. A legjobb „fékek” hangját még messze távolról is hallani lehetett a földművesek rendszerint a

## Piacenzai rizsbomba

[ Bomba di riso alla piacentina ]

**Hozzávalók 4 személyre:** A rizshez: 400 g rizs, 50 g vaj, 1 kis vöröshagyma, száraz fehérbor, 1 l forró húsleves, reszelt parmezán. A galambokhoz: 2 megtisztított fiatal galamb, 40 g vaj, 1 kis vöröshagyma, 1 szárazzeller, 1 kis sárgarépa, kevés petrezselyem, langyos vízben megáztatott és apróra vágott egy maréknyi szárított gomba, 1 pohár vörösbort, húsleves szükség szerint, só.

Szükségünk lesz egy kb. 20 cm átmérőjű megvajazott és zsemlemorzsával megszórta sütőformára. Aprítsuk finomra a hagymát, a zellert, a sárgarépát és a petrezselymet. Egy lábosban olvasszuk fel a vajat, tegyük bele az összeaprított zöldséget, a kis darabokra vágott és nagyobb csontjaitól megtisztított galambokat. Jól pirítsuk meg, sózzuk meg, tegyük bele a



elő a rizst. Egy lábosban 30 g vajon pirítsuk meg az apróra vágott hagymát; tegyük bele a rizst. Pirítsuk meg, öntsük bele a fehérbort, hagyjuk elpárologni, közben kevergessük, időnként töltsünk hozzá kevés húsleves. Főzzük fogkeményre a rizst, vegyük le a tűzről, keverjük

el benne a maradék vajat és a sajtot. A rizs nagyobb részét tegyük a sütőformába, a közepében hagyjunk mélyedést és ebbe tegyük a galambpörköltet a levéllel együtt. A maradék riszszel fedjük be. Szórjuk meg zsemlemorzsával, rakjunk rá vajgombócokat és tegyük 230 °C-os sütőbe. Amikor a teteje szép aranybarna színt kezd kapni, vegyük ki a sütőből, hagyjuk pihenni pár percig. Ezután vegyük ki a „bombát” a sütőformából, tegyük előmelegített tálcára, és tálaljuk.

hangokból tudták, hogy melyiküké szól. Ezért nem volt mindegy, hogy ki készíti. A parasztok nagy becsben tartották azt a kovácsot, aki a legszebb, legjobb caveját készítette. Sok babona, vallásos hiedelem, csodás képesség is fűződött ehhez a tárgyhöz. Speciális rítusokhoz használták például a friss házasszók a születendő gyermek nemének megállapítására, a váratlan, pusztító viharok



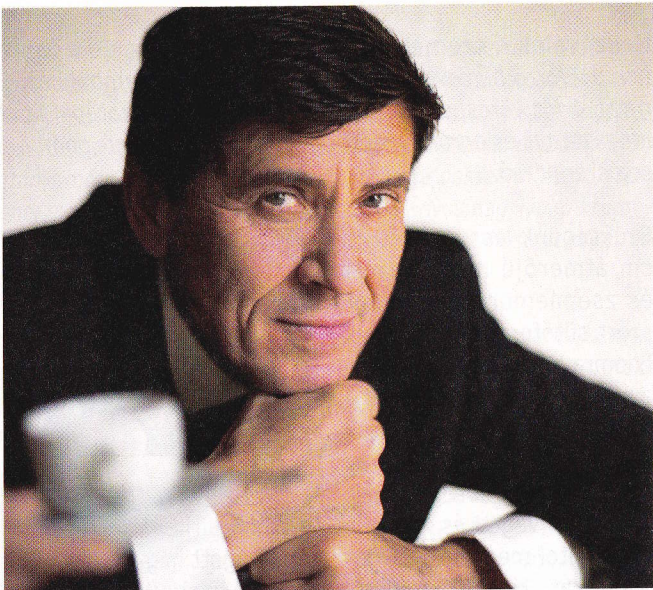
megelőzésére, a betakarított termés védelmére, a valakin ejtett „rontás” feloldására. Formailag a Caveja nem más, mint egy vasrúd, amit egy hegyes, csúcsos véghez forrasztanak és szimbolikus formákkal díszítenek. Ilyenek lehetnek a kakas, a félhold, a nap, a sas és néhány olyan keresztény szimbólum, mint a kereszt és a galamb.



## Éljen a paradicsomos tészta!

Emlékeznek? „Viva la pappa col pomodoro!” Ezt a dalt, igaz, annak idején Rita Pavone vitte sikerre, és ahogy az már lenni szokott, hibásan a magyar címbe a „pappa” helyett a tészta került. Nem véletlen, hogy ez a sláger jutott eszembe, hiszen a paradicsomos tésztához Gianni Morandinak is sok köze van. Persze sokunknak Gianni Morandi, még mindig a Térdén állva jövök hozzád (Vengo in ginocchio da te) című film fülíg szerelmes katonája. Emlékeznek? Vajon hányan könnyezték meg azt a könnyed, romantikus filmet, Morandi világszínészt annak idején? Morandit személyesen ismerem. Még a kilencvenes évek elején – Róma környéki villájában – forgattunk vele portréfilmet a Magyar Televíziónak. Azóta, ha Budapesten járt, mindig „összefutottunk” legalább egy kávéra, vagy közös vacsorára. Legutóbb három éve egy jótékonysági koncerten lépett fel a Margitszigeten. Morandi romagnai származású, mint annyi kiváló olasz zenész. Megtehettem volna, hogy ne kérjek tőle interjút az „Ízes Itália” számára, ha már éppen ezen a vidéken járunk? Nyilván nem. A telefont email váltások követték, kivételesen levélben akarta megválaszolni a kérdéseket. Közelgett a határidő, de csak nem jöttek tőle a válaszok. Egyszer csak megcsörrent a telefonom. Ő volt a vonalban: „Bocsánat, hogy még nem válaszoltam, de nagyon sok dolgom volt – kezdte. – Különben sem szeretem a számítógépet, most van egy kis időm, ha ráérsz, beszéljessünk, aztán írd meg.” „Visszahívlak” – mondtam előzőkenyen, hazai beidegződéssel. „Nem fontos, jó ez így” – válaszolta, és elkezdte a beszélgetést. Azért gondoltam, hogy az olvasót is érdekelheti ez az újságírói műhelytitok, mert nagyon jellemzőnek vélem. Ő óriási sztár Olaszországban, évtizedek óta a topon van, még sincs benne semmi sztáralűr.

Megmaradt egyszerű, hétköznapi embernek. Nem kéreti magát, hanem nyugodtan visszahívja ő is az újságíró, aki írni szeretne róla és ezt nem érzi leereszkedésnek. Alighanem ez a titka a töretlen népszerűségének is. Olaszországban is úgy érzi mindenki: Gianni egy közeli jó barát, ugyanolyan ember, mint mi, egy közülünk való sármos, kedves fiú még így, 70-hez közeledvén is... Már régen nem Rómában él, hanem visszaköltözött szülőföldjére, Emilia-Romagnába. Igaz, nem a kis hegyi faluba, Monghidoróba, hanem Bolognába. Arról kérdeztem, ami őt ehhez a régióhoz fűzi.

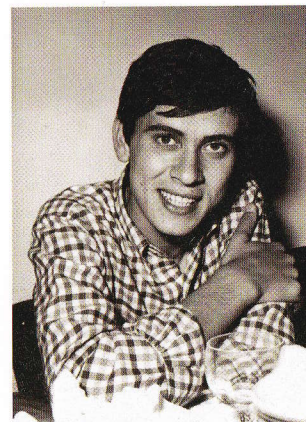


### – Milyen emlékeket őrzöl gyerekkorod ételeiről?

– Arra nagyon jól emlékszem, hogy a szülőfalumat erdő, sűrű gesztenyes vetve körül. Sokakhoz hasonlóan mi is szegények voltunk, éltünk a természet adta lehetőségekkel. A gesztenyét minden módon és formában gyakran fogyasztottuk. Főzve, sütvé, polentával... Hús az nem igen volt, mert nem volt rá pénzünk, most meg már azért eszem ritkán, mert igyekszem egészségesen táplálkozni.

### – Sok művész szereti nemcsak kóstolgatni a finomságokat, hanem maga is kreatív a konyhában. Te szoktál főzőcskézni?

– Őszintén szólva a konyhaművészet olyan értelemben sosem érdekelt, hogy magam művelném. Nem vagyok nagy szakács, és egy ilyen, a konyhájáról híres vidéken kösse is fel a fehérneműjét, aki helyt akar állni. Ízlésemben is megmaradtam a gyerekkori egyszerűségénél. Kedvencem a friss paradicsommal készült tészta. Semmi fakszni, csak a paradicsom. Édesanyám utolérhetetlenül tudta készíteni a pasta fagiolit (babos tészta) is. Ha rajtam állna, megelégednék egyik nap a paradicsomos tésztával, másik nap a babossal... A ti olvasóitok persze ne tegyenek így! Kóstoljanak meg



minden itteni fnomságot és nem fogják megbánni.

### – Sokévi távollét után költöttél vissza ismét a te vidékedre. Mit jelent neked ez a kötődés, mit jelent neked Bologna?

– A szívem akkor is mindig itt maradt, amikor nem itt éltem. Harminc évig laktam Rómában, illetve annak környékén. A második feleségem bolognai, ő pedig nem szívesen költözött volna Rómába, ezért én boldogan jöttem ide vissza. Itt élnek a testvéreim, itt vannak a régi barátaim, itt vannak a gyökereim. A város is gyönyörű. Szóval, jó itt élni. Otthon vagyok. Egyik legkedvesebb barátomat, Lucio Dallát, nemrég vesztettük el, ő is ennek a földnek a szülőtte. Tizennégy éves fiam, Pietro már itt született, úgyhogy a legkisebb gyermekem is ideköt. Sokan tudják rólam, hogy imádom a focit, magam is művelem. A







labdarúgás nagyon fontos helyet foglal el életemben, ugye nyilvánvaló, hogy a *Bologná*-nak drukkolok. Arra pedig, hogy a bolognai csapat tiszteletbeli elnökének választott, nagyon büszke vagyok.

**– Ha magyar turistáknak kellene tanácsot adnod, mire hívnád fel a figyelmüket, mit ne hagyjanak ki Emilia-Romagnában járva?**

– Talán nem véletlen, ugye megbocsájtják nekem, hogy a zenét teszem az első helyre. Szerintem ez a régió a zene hazája. Itt született *Verdi*, *Pavarotti*, de ne felejtsük el: a *Ferrarinak* is ez a hazája. A világ egyik legnagyobb filmrendezője, *Federico Fellini* is ennek a földnek a szülötte. Aztán van nekünk egy híres sajtunk és sonkánk is... Bologna pedig csodálatos város, hatalmas múlttal, rengeteg középkori emlékkal. A reneszánsz idején

itt tanult Európa színe-java, egyszóval van mit megnézni, talán még sok is. Persze a tengert se hagyjuk ki... A *Riviera Romagnola* is kedvenc turista célpont. *Ravennában* járva például kihagyhatatlan látnivalók a gyönyörű régi mozaikok. A helyiek pedig mindenütt szívélyesek, olaszosan harsányak, vendégszeretők. Aki szereti a jó kaját, a jó bort – amiben itt aztán igazán tobzódunk –, örök tréfálkozó és jókat tud nevetni, az rossz ember nem lehet! Márpedig, mi ilyenek vagyunk.

**– Most is folyamatosan koncertezel, műsorokat vezetsz, aktív életet élsz művészként. Jut elég időd a családnadra, a barátaidra, a hobbidra?**

– Igen. Abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy ma már magam döntök az időbeosztásomról. Igyekszem meg-

találni az egészséges arányt a munka és a családdal, a barátokkal töltött idő között. Feleségemmel szívesen megyünk el olykor vacsorázni vagy moziba, a barátokkal pizzázni egyet. Vasárnaponként pedig futok. Még egy maratont is bevállaltam, erre nagyon büszke vagyok! Azt hiszem, egyszerű, normális életet élek, úgy, mint bárki más. Szívesen viszem a fiamat edzésre, vagy ha focimeccse van, elmegyek és drukkolok a csapatának. Szóval így telnek a hétköznapiak.

**– Te többször is versenyztél San Remóban, az utóbbi két évben pedig te vezetted a fesztivált. A lámpaláz ugyanaz, mint énekesként, vagy különbözik, mert ez valami más?**

– Amikor az ember versenyez, akkor azért drukkol, hogy minél jobb helyezést érjen el. Műsorvezetőként pedig azért, hogy minden zökkenőmentes



legyen, hogy magas legyen a nézettség, mert ha esik, azért egyedül téged tesznek felelőssé. Öt napon át küzd az ember a nézők kegyeiért, lesi a mutatókat, meg kell felelni a nézők, de a megbízó elvárásainak is. Természetesen, mivel magam is zenész vagyok, igyekeztem minden alkalommal átadni a tapasztalataimat a kevésbé rutinos vagy az egészen fiatal énekeseknek, hogy segítsen, nyugtassam őket, hogy mérséklődjön bennük a feszültség, leküzdjék a megilletődöttségüket. Egyszóval: megpróbáltam jó házigazda lenni.

**– Többször jártál már Magyarországon, focistaként, énekesként, színészként. Sikerült Budapestet magánemberként is megismerned?**

– Igen, még ha általában rövid idő állt is rendelkezésemre. Gyönyörű város, nagyon szeretem, mindig szívesen térek vissza. Amikor legutóbb, három

Gianni Morandi alapító tagja volt az olasz énekesválogatottnak (*Nazionale Italiana Cantanti*), amely 1981-ben jött létre az egyik leghíresebb dalszövegíró, *Giulio Rapetti*, művésznéven *Mogol* kezdeményezésére. A jótékony céllal alapított csapat mérkőzéseivel kezdetben nehéz sorsú és háborús övezetben szenvedő gyermekek megsegítésén munkálkodott, de azóta számos humanitárius akcióban vett részt. A csapatot 2002-ben kinevezték az ENSZ mezőgazdasági és élelmiszerügyi szervezete (FAO) jószolgálati nagykövetének. 1992 óta rendezik meg évente a legnagyobb érdeklődéssel várt találkozójukat, a *Szív mérközé-*



sét (*Partita del Cuore*). Az elmúlt két évben a tervezett találkozók elmaradtak, az idén azonban május 23-án *Palermóban* lépnek pályára az énekesek az igazságszolgáltatás válogatottjával szemben. Morandi aktív korában 340 meccsen lépett pályára, 54 gólt lőtt. Híres csapattag továbbá *Eros Ramazzotti* (223/128), *Luca Barbarossa* (259/203) és *Riccardo Fogli* (211/5).

GNL

éve ott jártam egy jótékonyasági koncerten, a Margitszigeten laktam. Ott sem mulasztottam el a futást, remek élmény volt abban a gyönyörű környezetben élvezni a friss levegőt. Jártam akkor az *Operett Színházban* is, mondhatom, hogy nagyszerű előadást láttam. Remélem, lesz még alkalmam sétálni a Duna parton is.

**– Tervezel-e új lemezt, új dalokkal készülsz-e?**

– Igen. Most ugyan még pihenek kicsit, mert *San Remo* nemcsak azt az öt napot jelent, amíg a fesztivál tart. Hat-hét kemény hónap előzi meg, amíg készülünk rá. Ez most sokat kivett belőlem, de természetesen énekesként is visszatérek. *Adriano Celentanoval* tervezünk egy közös dalt, amit talán majd Veronában adunk elő először.

Máté Judit



## Pármái öregasszony

[ La vecchia / Vécia ]

A hagyma erős szaga sokaknak talán nem teszi vonzóvá, viszont fizikai kimerültség idején fölöttébb hatásos... Vegetáriánusok olívaolajjal helyettesíthetik a szalonnát. Az itt leírt első változata leginkább a mi lecsónkra hajaz, de van egy bonyolultabb változat is, az darált lóhússal készül. A lóhús köztudottan az egyik legegészségesebb hús. Kétszer annyi fehérjét tartalmaz, 40%-kal kalóriaszegényebb, mint a legsoványabb marhahús. Változatosan használható, nyugodtan ki lehet váltani vele a marhát, a sertést, a birkát, vagy a bárányt. A kergemarhakór, madárinfluenza nem fenyegeti. Az idősebb korosztályt a háború nyomorúságára emlékezteti, mikor is az elhullott lovakat az utcán porciózta ki a kiéhezett budapesti lakosság.

**Hozzávalók 4 személyre:** 3 nagy vöröshagyma, 3 húsos paprika, 3 nagy és érett (hámozott) paradicsom, szalonna vagy olívaolaj.



főzzük tovább kb. 20 percig. Tegyük egy tűzálló edénybe és sütőben közepes lángon süssük

addig, amíg kb. 30 %-ára nem esik össze. Ekkor eldönthetjük: megesszük így, vagy kisebb bemélyedéseket alakítunk ki, ezekbe beleütünk 1-1 tojást, és tovább sütjük. A harmadik és egyben a legősibb variáció, hogy maradék főtt krumplival körítve fogyasztjuk.

**Hozzávalók 4 személyre:** 1 gerezd fokhagyma, 2 sárgarépa, 3 fej vöröshagyma, 1200 g darált lóhús, 4 evőkanál extraszűz olívaolaj, 1 kg burgonya, 2 húsos paprika, 10 aprószemű paradicsom, 2 ágacska rozmaring, 1 cukkini.

Daraboljuk apróra a paprikát, a sárgarépát, a hagymát és a cukkinit pedig vékony karikákra. Tegyük két kanál olajat egy lábosba, nyomjuk bele a fokhagymát és adjuk hozzá az egyik rozmaring ágat. Amikor az olaj megmelegedett fonyasszuk meg a vöröshagymát. Amikor a hagyma szépen összeesett, adjuk hozzá a maradék zöldséget és a paradicsomot. Közepes lángon, lefedve főzzük

kb. 40 percig. A folyamat végére a zöldségeknek puhának, a mártásnak bőségesnek és sűrűnek kell lennie, hiszen a hús ezt nagy részben fel fogja szívni. Főzés közben sózzuk ízlés szerint. Aki szereti a csípőset, tehet bele erőspaprikát, chilit is, noha ez nem része a pármái hagyományoknak. Még mielőtt a főzés végére érnének a meghámozott és kockára, vagy gyufaszálra aprított burgonyát serpenyő-

ben süssük meg forró olajon. Amikor minden készen van elkezdhetjük főzni a darált lóhúst egy harmadik lábosban, hozzáadva két kanál olajat és a megmaradt rozmaring ágacsokát. A húst kevergessük, lapítgassuk, a végére majd egy viszonylag nagy szemekben összeállt húsmasszát kapunk. Amikor ez is megfőtt, egyesítsünk, keverjük össze mindent. Mitől ne lenne ez finom?

## Egy kis disznó-történelem

A mai háziasított sertés valószínűleg a vad-disznó, vagy valamely hasonló vadon élő faj leszármazottja. Olasz neve, – *porco*, vagy *maiale* – a latin *porcus maialis*-ra vezethető vissza. Van akinek a *porco* szó talán ismerősen cseng. Az elkanyarított olasz káromkodásokban a disznó változatos szókapcsolatokban fordul elő. A tőlünk megszokott szemérmesség okán ezeket nem részletezzük. A latin név arra enged következtetni, hogy ezt a kövér, herélt állatot ajánlották áldozatul akkoriban *Maia* istennőnek. A mitológiában a sertés tiszta állat, ártatlan és az istenek rajta keresztül küldenek bizonyos üzeneteket az embereknek. Például az etruszk papok sertésmájjal is gyakorolták a jövődömondás tudományát. A disznó zsírja a latin menyasszonyok szemében a termékenység szimbóluma volt. Hogy szerencsések legyenek és bő legyen a gyermekáldás hájjal kenték be új otthonuk ajtaját. A sertés számos szerző művében jelenik meg. *Vergilius* azt a nőtény disznót örököltette meg, amely megmutatta *Éneásznak*, hogy hol kell kikötnie. *Plinius* azt jegyezte fel, hogy időszakonként *Etruriából* 20.000 sertést küldtek *Rómába*, amit a *Város (Urbe)* lakói nagyra értékelték.

A keresztény középkorban rossz idők következtek a róffencsekre. A katolikusok ördögtől valónak nyilvánították az egykori pogány vallási szimbólumokat, következésképpen szegény disznó is átment negatívba, a káros tobzódás, hedonizmus, a luxuria, vagyis a bűnös könnyelműség jelképe lett. *Dante*, az *Isteni Színjátékban* a *Pokol* 8. körének, 10. bugyrában azokat a büntetéseket írja le, melyekkel a hamisítokat

a hazugokat, a képmutatókat sújtották. A költő riasztó képet fest a bűnösökről: rühesek, ronda sebeiket tépik, szagatják körmeikkel, olt-hatatlan szomjúság kínozza őket. A következő hasonlatot használja (szabad fordításban): *úgy futkostak egymás testébe harpva, mint amikor a disznó kiaszabadul az ólából („mordendo correvan di quel modo che, / porco quando del porcil si schiude“)*. Ma a *porco* szót jobbra sértő, lenéző céllal használják az olaszok, kicsit így vagyunk mi is talán a disznó kifejezéssel.

Azt azonban senki sem vitatja, hogy milyen gasztronómiai kincsekkel ajándékozza meg őket, és minket is ez a szimpá-tikus duci, rőfögő állat.

A sertés ókori felhasználásáról az *Apicius* receptjeiből értesülhetünk, aki áthagyományozta ezeket a középkorra és a későbbi korokra is. Tanácsokat is adott arra nézve, hogy hogyan kell a húsokat elkészíteni. Azt ajánlotta, hogy a sonkát sok fűgével, babérlevéllel főzzék. A hús felső részén ejtsenek vágásokat és azokba csurgassanak mézet. A sertés lapockát szerinte árpával és szárított fűgével kell leforrázni. Csak ezután kellett kiolvasztani a zsírt, a lapockát pedig mézzel bekenve volt tanácsos puhá-



ra főzni. A középkorban kezdték értékelni a szalonnát, a zsírt. Felfedezték, hogy zsírban jól eltarthatók az ételek, hogy több energiát, kalóriát ad a szervezetnek. Így terjedt el a konyhai használata köztes ételként – gondoljunk csak a kenyér-szalonna párosításra –, illetve a sütéshez, főzéshez. Egy idő után azonban a sertés veszített a jelentőségéből. Az állatok beszorultak az istállóba, mert nem



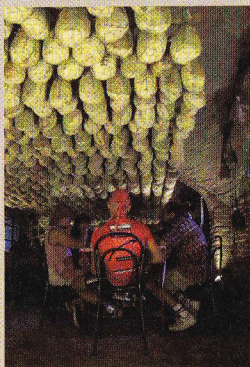
hagyták őket az erdőkben legelni. Az erdők ugyanis arra szolgáltak, hogy újabb művelésre alkalmas földeket nyerjenek belőlük, hiszen a földbirtokosok jövedelmének jó részét a gabonaörlés adta, ezért érdekelték voltak a gabonatermelés fokozásában. De egyébként is, a nemesek nem rajongtak a sertésért. Alantas, piszkos állatnak tartották, szívesebben ették az elejtett vadakat. Még az is elterjedt, hogy a sertés húsa egészségtelen, betegséget okoz. Azért voltak akkor is, akik kitarítottak és csodálatos húsként írták le a disznóhúst. Közöttük volt *Cristoforo Messisbugo* a ferrarai Este birtokok igazgatója, később főasztalnoka, a felvágottak, szalámi, a fűszerek felhasználásának (is) valódi művésze. 1600-tól kezdve a sertés újra elindult maig tartó diadalútján. Emlékszem *Bertolucci* filmjére, a XX. század



zadra (Novecento, 1976.), egy gyönyörű falusi, emiliei disznóölés jelenetsorára. Vajon hogyan zajlott ez az olaszoknál? Mára ez ritka eseménnyé vált, de nem halt ki teljesen. A disznóvágások ideje októberben kezdődött és azt, lévén összetett rituális feladatok egymást követő sora, profi böllérek végezték. A részletektől, melyek nagyon hasonlóak ahhoz, amit egy itthoni disznóvágáson láthatunk, megkíméljük az olvasót. A vágások módja eltérhet, a hagyományok területenként különbözőek. A lényeg az, hogy a könnyen romló részeket vagy azonnal, vagy igen rövid időn belül megették helyenként más-más nódon elkészítve. Van ahol a sertést mindössze hosszában ketté vágták és úgy konzerválták két darabban. Gyakrabban azonban a különböző részeket sózva, fűszerezve, szárítva, füstölve tartósították.

## Disznóhús és kerékpár szerelmesei: fegyverbe!

Aki erre fogékony, szereti a kerékpárt, de a hasát is, az rendhagyó módon fedezheti fel egyszerre Verdi szűkebb pátriáját és az ízes *Culatello di Zibello*, egyesek szerint a szalámi királya készítésének vidékét. A *Porcolonga* nem más, mint egy biciklivel és hajóval megtehető maraton. Évente kétszer rendezik meg, tavasszal és ősszel. A rendszer az évek óta jól bevált: kilenc, 25-30 főből álló csoportot alakítanak ki. Hivatásos vezetőök irányítják a versenyt. A résztvevők kilenc útvonal közül választhatnak, ezek más és más tájakon haladnak és a táv hosszúságában is különböznek. 31-50 km közötti távokat lehet megtenni, kinek-kinek képességei szerint. Az utak a Pó folyó töltésének festői tájain vezetnek. A csapatok meg-megállnak a fontos



műemléknél, megnézik a királyi palotát *Colonnóban*, a *San Vitale* erődöt *Fontanellatóban*, a Verdi színházat *Bussetóban* A résztvevők alább kétszer betérnek kóstolóra valamelyik helyi szalámitkészítőhöz vagy étterembe. A kóstolás során mindenféle disznóságokkal pótolhatják az elveszett energiákat, jöhet a *Culatello*, a *Strolghino* kolbász, a főtt lapocka, a *Spalla*, de mindez nem lenne teljes a *Parmiggiano Reggiano* sajt nélkül. Vannak persze édességek és borok, de ez csak beérkezésakor, mert tekerés közben elnehezülni és becsicscenteni nem érdemes. Természetesen vásárolni is lehet. Mindegyik útvonal magában foglal egy, a Pó folyón hajón megtett szakaszt is. Részvételre csak előzetes regisztrációval van lehetőség.

## Bolognai rántott borjú

[ Cotoletta alla bolognese ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 6 szelet borjúszegec, tojás, zsemlemorzsa, 50-60 g vaj, (nem túl érelt) parmiggiano reggiano sajt, nyers sonka, húsoleves (vagy kevés leves kockából készült lé), szárított vargányagomba (fakultatív), kevés paradicsomszósz (fakultatív), só.



A tojásban és a zsemlemorzsában forgassuk meg a ki-klopolt borjúszteleteket. Forró vajon süssük a kb. 6 percig. Tegyük a megsült szteleteket egy tepsibe. A tepsi aljára öntsünk egy nagyon vékony réteg húsvest. Mindegyik húsrá helyezzünk egy szelet sonkát és vékonyra szeletelt parmezán

sajtot. Ha akarunk, tehetünk mellé paradicsomszószt, vargánya gombát is. A gombát, ha nem friss, hanem szárított, legjobb előtte a levesben megpuhítani. 5 percre tegyük a tepsit 250°C-os sütőbe. A bolognai borjúszület akkor kész, amikor a sajt megolvadt és a levest felszívta a panír.

## Nyárson sült húsok bolognai módra

**Hozzávalók:** 7-8 kis darab sovány borjúhús, 7-8 kis darab sovány sertéshús, 7-8 kis darab csirkehús, 7-8 kis darab pulykahús, 7-8 kis darab hasaalja szalonna, 7-8 kis darab mortadella, 7-8 kis darab nyers sonka, sűrű beszamel mártás, 4 tojás, 100 g zsemlemorzsa, 100 g reszelt parmigiano reggiano sajt, 1 pohár száraz fehér bor (Colli Bolognesi), 50 g vaj, sütőolaj, só, bors, szerecsendió.



Vágjuk a húsokat egy centiméteres kockákra, sózzuk, borsozzuk, reszeljük rá a szerecsendiót, és egy serpenyőben, vajon pirítsuk meg. Locsoljuk rá a fehérbort, hagyjuk elpárologni, zárjuk el a lángot, és hagyjuk kihűlni. Vágjuk a húshoz hasonló méretűre a sonkát, a szalonát és a mortadellát. Vegyük elő a hosszú fanyársakat, de ha nincs, jó az acélból készült is; jó szorosan húzzuk rá a különböző húsokat. A felnyár-

salt húsokat forgassuk meg a sűrű besamelben, annyi-  
ra, hogy az teljesen befedje,  
majd hempergessük meg a

zsemlemorzsában; ha szükséges kézzel egyengessük el. Forgassuk meg a nyársakat a felvert és a reszelt parmezánnal összekevert tojásban, majd ismét a zsemlemorzsában. Forró bő olajban süssük szép barnaszínűre, vegyük ki, tegyük papírtörlőre, hogy felszívja a felesleges olajat, és tálaljuk azonnal. Általában előételnek rágcálják, de kiváló főételnek is salátával, esetleg különféle szószokkal (is) mártogatva.



## Modenai töltött csülök [ Zampone di Modena ]

Erről a helyi jellegzetességről nem lehet nem megemlékezni. Receptet nem adunk, mert kicsit bajos dolog lenne otthon elkészíteni. De meg lehet vásárolni és érdemes kipróbálni.

A hagyományok szerint a *zampone Pico di Mirandola* udvarában az 1500-as évek elején született, amikor *II. Gyula pápa (Giulio della Rovere)* seregei hosszú ideig ostrom alatt tartották a várost. A legenda szerint a város összes disznóját levágták, hogy ne kerülhesen az ellenség kezére. A húsukat megdarálták, befűszereztek, és a mellő láb megtisztított bőrébe töltötték. Újszerű és igen kedvelt ételnek adtak életet. A város határain túl – a sertésenyésztés és a szalámi ipar fejlődésével párhuzamosan – az 1700-as évektől terjedt el. Az olasz asztalokról Karácsonykor nem hiányozhat a kicsontozott mellő sertéscsülök bőrébe töltött szalámifésleg. A fej-, nyak-, lapocka húsokat és a szalonnát 7-10 mm lyukú rostélyon, a sertésbőrt 3-5 mm-esen darálják le. A megsózott, megfűszerezett töltelékét hurkatöltő présszel töltik a kicsontozott, megtisztított és végül összekötözött csülökbőrbe. A *zampone*t valamikor nyersen árulták, de a hosszabb eltarthatóság

miatt hamar elterjedt az előfőzött változata is. A nyers változatát fatüzelésű kemencében szárítják, az előfőzést pedig autoklávokban minimum 115 °C-on végzik. A főtt töltött csülök könnyen szeletelhető, töltelége vörösbe hajló rózsaszín színű. Természetesen a modenai töltött csülök is megkapta a területi eredetvédelmet, a minőségét pedig a *Zampone Modena* konzorcium felügyeli.

*Cotechino* néven a *zampone*-val szinte teljesen megegyező termék is készül. A kettő között az a fő különbség, hogy a fő különbség, hogy a *zampone*t a csülökbőrbe töltik, a *cotechino*t pedig a sertés vastagbélébe, mivel annyi csülök nincs, mint amennyi töltelék a levágott sertés húsából lehet készíteni. A fűszerezés szinte azonos, a *cotechino* talán kicsit sósbab és soványabb.

A *zampone* és a *cotechino* általában a karácsonyi és év végi ünnepek idején kerül az olasz családok asztalára. A főtt és felszeletelt töltött csülköt lencse- vagy babfőzelékkel, burgonyapürével vagy vajon párolt spenóttal és parmezán sajttal tálalják. Magas zsírtartalma miatt a kalóriadús (319 kal/10 dkg) ételek közé tartozik. Borok közül leginkább vörös habzóbor, mondjuk egy jó *Lambrusco* illik hozzá.



## Marinált angolna [ Anguilla marinata ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 800 g élő angolna (fehér hasú, ezüstös oldalú, fekete vagy zöld csíkkal az oldalán), 1 l ecet, 50 g durva só, víz, 2 babérlevél.

Vegyünk egy vagy két darab, összesen 800 g angolnát. Tartuk erősen, a vágódeszkán egy nagy késsel, egyetlen csapással vágjuk le a fejét, az első oldalszállakáig. Daraboljuk fel 10-13 cm hosszú szeletekre. A farka előtti részt hagyjuk kb. 25 cm-esre. Késsel vágjuk be minden szelet oldalát, a szeleteket szorosan egymás mellé fűzzük fel nyársra, keresztbefordítva, úgy, hogy az U alakú formájuk megmaradjon. Ezt követően süssük meg esteleg a kertben faparázs felett vagy hagyományosan, a tűzhely grill sütőjén. A sütés idő általában 45 perc. Ez függ attól is, hogy mennyi időre akarjuk



tartósítani. A sütés állapotát a hal bőrén láthatjuk, de túl is ellenőrizhetjük a belsejének puhaságát. Amikor kivettük a sütőből, a darabokat húzzuk le a nyársról és hagyjuk hűlni papírtörőn kb. egy óráig. Közben készítsük el a páclét az 1 liter ecetből, a sóból és 20 % vízből. Jól keverjük össze, öntsük egy megfelelő méretű üveg-

edénybe, tegyük bele a megsült angolnadarabokat, helyezünk el a lében 2 babérlevelet is. (Mi mondjuk, hogy talán hagymakarikák sem árthatnak az íznek...) A pácolás ideje tényleg – hűtőszekrényen kívül – 1 hónap. Az idő eltelté után fogyaszthatjuk. Hűtőszekrényben 6 hónapig eltartható. Fontos tudni, hogy az angolnát nem, csak a páclét kell megsózni. Piacen az íze, összetekeri, cénnával átkötözik és úgy sütik meg a pácolás előtt. Aki Comacchióban megfordul konzervben is megveheti a marinált angolnát, az egyik legismertebb tipikus helyi termék.

## Reggiói házinyúl [ Coniglio alla reggiana ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 1 házinyúl, 1 gerezd fokhagyma, rozmarin, zsálya, ecet, olaj.

Daraboljuk fel a jól megtisztított és megmosott nyulat. Aprítsuk össze a fokhagymát, jó sok rozmarinnal és zsályával együtt, majd egy lábosban keverjük össze az olajjal és az ecetrel. Tegyük bele az összevágott nyulat,



kenjük meg a darabokat, hogy mindenütt érje a húst a pác és hagyjuk állni pár órán át. A pácolási idő eltelté után közepes lángon süssük szép pirosra és tálaljuk melegen. Kőrítésként puliszka, vagy sült burgonya illik hozzá.



## Romagnai csirke vadász módra

[ Pollo alla cacciatore alla romagnola ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 1 csirke, 1 vöröshagyma, 200 g szalonna vagy bacon, 2-3 paradicsom, 1 pohár száraz vörösbor, olaj, só, bors.

Jól mossuk meg és daraboljuk fel a csirkét. Egy lábosban olajon dinszteljük meg a vékony karikákra vágott hagymát; amikor el kezd pirulni, szedjük ki, tegyük félre. Az összeaprított szalonnát hagyjuk pár percig pirulni egy lábosban, majd tegyük bele a feldarabolt csirkét. Öntsük rá a vörösbort, és hagyjuk főzés közben



elpárologni. Amikor a bor elpárolgott, adjuk a húshoz a korábban félretett sült hagymát. Tegyük

bele az előzőleg meghámozott, kimagozott és összenyomkodott paradicsomot, enyhén sózzuk és borsozzuk. Alacsony lángon sütjük kb. 40 percig. Amikor megsült, szedjük a csirkét egy tálatálra, a sütőlevét passzírozzuk át, egy kis lábosban forraljuk pár másodpercig, öntsük a csirkére és tálaljuk.

## Piacenza burgonyatortája

[ Torta di patate di Piacenza ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 6 gombóc vaj, 100 g mozzarella, nagyobb csipet szerecsendió, 50 + 30 g parmigiano reggiano (parmezán) sajt, 1 kg burgonya, frissen őrölt bors, 120 g főtt sonka, só, 100 g füstölt sajt (scamorza, provola), 2 tojás, 2 evőkanál zsemlemorzsza.

Miután megmossuk főzzük meg sós vízben a burgonyát. Hagyjuk hűlni, hámozzuk meg, vágjuk kisebb kockákra. Állítsuk be a sütőt 180 °C-ra. Passzírozzuk át a burgonyát zöldségpasszírozón vagy krumplinyomón egy nagyobb tálba, tegyük hozzá a reszelt parmezánt, a tojásokat, a sót, a borsot és a szerecsendőt. Keverjük jól össze fakanállal. Vágjuk kisebb kockákra a főtt sonkát, a jól lecsöpögtetett és kinyomkodott mozzarellát és a füstölt sajtot. Jól keverjük össze. Vajazzunk ki egy tűzálló üvededényt,



vagy tortaformát, szórjuk meg zsemlemorzsával, tegyük bele a burgonyás keveréket, spatulával egyengessük el a tetejét és szórjuk meg a maradék parmezánnal és vajdarabkákkal.

(Ha szebb kinézetet akarunk vékony térszaréteget tehetünk a burgonya alá és ebbe „csomagolhatjuk” a tortát) Tegyük a 180 °C-os sütőbe először 15 percre, ezután emeljük a hőfokot 200 °C-re így süssük még 20 percig. A sütés végeztével vegyük ki, hagyjuk hűlni legalább 10-15 percig. Vágjuk fel adagokra és tálaljuk langyosan. Saját ízlésük szerint a főtt sonkát helyettesíthetjük más felvágottal, szalámmal, kolbásszal, szalonnával. Egytálételként kiadós, nem kívánkozik mellé semmi.

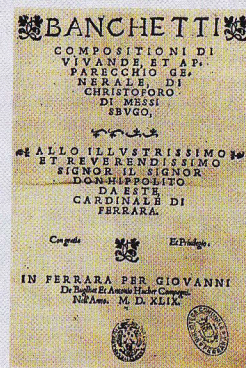
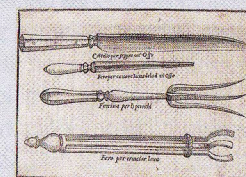
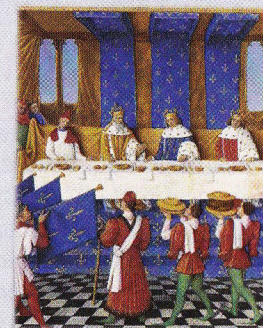
## A bankettek, ételkompozíciók mestere: Cristoforo da Messisbugo



Messi akit Sbugónak hívnak. Így olvashatjuk az általa sajátkezűleg aláírt dokumentumokon. Ferrarában született az 1400-as évek végén és feltehetően egy flamand család leszármazottja volt.

Szerencsésen benősült egy nemesi családba feleségül vette Agnese di Giovanni Giocolit. Ez a házasság segítette őt fontos pozícióba az ott uralkodó, nagyhatalmú Este család udvarában. Volt hercegi birtokigazgató, de témánk szempontjából a főasztalnok beosztása tűnik fontosabbnak. Oly nagy meglepődésre gyakorolta a foglalkozást, hogy 1533-ban V. Károly császár palotagrófi címet adományozott neki. Elgondolkodtat, hogy mennyi mindent el lehetett érni akkoriban azzal, ha valaki „jól tartotta” a rangos vendégeket. 1549-ben, egy évvel halála után kinyomatták nevezetes könyvét a, az olasz reneszánsz legdekesebb gasztronómiai kézikönyvét a következő címmel: „Bankettek, ételkompozíciók és általában az asztal megterítése” („Banketti, composizioni di vian-de et apparecchi generali”). A hiánypótló könyv több kiadást is megért és egészen az 1600-as évekig felsőbb körökben valódi best seller volt. Jól illusztrált anyaga három részre tagolódott: bevezetés

(„Emlékeztető az asztal megterítéséhez”), tíz vacsora, tíz ebéd és egy ünnepi bankett megrendezésének katalógusa. És ez minden részletében kidolgozva az ételekhez tartozó italok akkurátus felsorolásával. A harmadik rész az nem kevesebb, mint háromszáztizenöt receptet tartalmaz. Valódi tudományos értekezés ez a korabeli viselkedési szokásokról, az ételek milyenségéről, azok elkészítéséről, a látványos tállalásról, arról, hogy hogyan kell egy udvari bankettet minden szempontból méltó módon megrendezni. Az információk valóságos kincseshányója ez a könyv. A szerző – ezt ő maga írja – nem vesztegeti az idejét olyan hétköznapi, háziasszonyoknak való ételekre, mint például a pórias zöldségleves, leginkább az akkoriban elit fogásoknak számító ételekkel foglalkozik. Messisbugo újraértelmezi, a recepteket, újakat talál ki, a népies változatokat „felturbózza” és jól kombinálja a helyi termékeket a külföldi, egzotikus hozzávalókkal. Ez az udvari „alkalmazott” az ízek művészetén túl foglalkozott a vendégek minden más érzékszervével is. A nagy evészeteket zenés-táncos szünetekkel tagolta, de még kisebb komédiákat is színre vitt egy-egy fogás között. Sokat adott a kecsességre, az eleganciára. Tökéletesítette az ételek szeletelését. Nem kevesebb, mint huszonöt féle kést, villát használt, úgy volt képes felválni a sülteket, hogy kézzel senki nem ért hozzá. Művészi szintre fejlesztette a darabolást, tanítványai közül az európai udvarok legkeresettebb ceremóniamesterei kerültek ki. Tisztelegjünk előtte azzal, hogy közreadjuk eredeti formában és nyelvezetben az egyik receptjét.





### Messisbugo mángold-tortája

„Vegyéél egy marék mángoldot és ha már jól megmostad, akkor felaprózod apróra és beleteszed egy serpenyőbe két font (1 font = 56 dkg, a szerk.) kemény, finomra reszelt jóféle sajttal, másfél font friss vajjal, hat tojással, törött borssal, egy csipetnyi gyömbérrel és fahéjjal, és ha valaki úgy akarja fél font cukorral, de rendszeren cukrot nem teszünk bele. Csinálj két lapnyi tésztát, jól meggyúrva és kinyújtva, keverd



össze a mángoldos töltelékkel. A tésztát tedd egy tepsibe, amit két uncia (1 uncia = kb. 30 g, a szerk.) friss vajjal kikentél. Egy réteg tészta, majd a töltelék és ezeket váltogatod úgy, hogy az utolsó réteg tészta szélét hurkába tekered. A tetejére teszel még négy uncia olvasztott vaját. Megsütöd a kemencében cserépfedő alatt. Amikor majdnem teljesen készen van, megszóród három-négy uncia cukorral”.

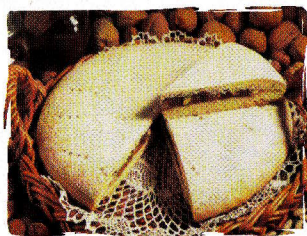
### Karácsonyi töltött kerék [ Spongata di Natale reggiana ]

A Lombardiával határos vidék, pontosabban Breschello városka karácsonyi süteménye. A hagyományos recept elkészítése három napig tartott az előkészületekkel együtt. Van aki a római korra teszi a keletkezését, mások inkább a zsidó hagyományokkal hozzák összefüggésbe. A reneszánsz időkben gazdag beltartalma miatt leginkább az uraságok eledelének számított, amit büszkén kínáltak a vendégeiknek, ajándékként küldték még nagy távolságokra is az illusztris személyiségeknek. Éppen a luxus-jellege és a drágasága miatt tilos volt a nagy szegénység és a börtök idején készíteni. Még ma is a régi recept szerint készül ez az omlós tésztába töltött szárított gyümölcsös desszert. Kemencében sűtik és porcukorral meghintve eszik. Formája kerek, kúp alakú, átmérője 25-30 cm és 3-5 cm magas.

**Hozzávalók 4 személyre:** A tésztához: 1 kg liszt, 600 g cukor, 300 g vaj, 2 fiola vanília esszencia, ¼ l fehérbor. A töltelékhez: 650 g hámozott dió, 100 g mandula, 250 g pirított kenyérle-reszelve, 1 kg méz, 300 g mazsola, 300 g fenyőmag, 300 g kandírozott gyümölcs, szerecsendió, szegfűszeg, fahéj, ¼ l rum.

Készítsünk töltelékkel a finomra reszelt hozzávalókból, a darált dióból, a mandulából és a kandírozott gyümölcsökből. Egy lábosban melegítsük forrásig a mézet, amikor forrni kezd, keverjük el benne a hozzávalókat.

Gyúrjuk meg a tésztát: forrósítsuk fel a bort, oldjuk fel



benne a cukrot, adjuk hozzá a lisztet és többi hozzávalót,

jól dolgozzuk össze. Nyújtsuk ki, csináljunk belőle 16 karikát, 8-ra tegyünk töltelékkel és fedjük le a másik 8 karikával. Letakarva hagyjuk 1 napig pihenni, majd 180°C-on sűssük 30 percig. Szórjuk meg porcukorral. Fogyasztás előtt pihentessük hűvös helyen, hogy az ízek jól összeérjenek.

### A hercegnő nyalánksága [ Stracchino della duchessa ]

A hercegnő nyalánksága egy mascarpone krémalapú hideg sütemény, afféle parfait, csokoládé cseppekkel, kakaóval és mandulával ízesítve. Hosszúcs, a gyümölcskenyérhez használatos sütőformában kell elkészíteni, az alján, oldalán, tetején kávéban és likőrben áztatott babapiskótával. Talán a formája adta az olasz nevet is, mert ránézésre az azonos nevű stracchino sajt formájára emlékeztet. Az eredete nem tisztázott, Parma, Modena és Mantova vidékére tehető, valószínűleg egy gazdag nemes asszony lehetett a kitalálója.

**Hozzávalók:** 20 g keserű kakaópor, plusz a kész sütemény megszórásához szükséges mennyiség, 30 g fedőcsokoládé, 30 g hámozott mandula, 250 g mascarpone, 6 csésze kávé, rum (vagy likőr) a piskóta megáztatásához, 2 tojás, 1 tasak vaníliacukor, 80 g cukor (plusz amennyi a kávé megédesítéséhez kell), 400 g babapiskóta.

Verjük fel a tojások sárgáját 40 g cukorral és a vaníliacukorral. Adjuk hozzá a mascarpont, és keverjük szép simára. Verjük fel keményre a tojásfehérjét a maradék cukorral, és óvatosan keverjük a másik keverékhez. Osszuk a krémet két részre: az egyikhez cseppekben adagolva keverjük hozzá a felolvasztott csokoládét, a másikhoz pedig a kakaóport és a mandulát. Főzzünk 6 csésze kávé, keverjük hozzá a rumot (vagy más likört) és



saját ízlésünk szerinti mennyiségű cukrot. Tegyük sütőpapírral a hosszúcs sütőformába, az alját és az oldalát béleljük ki egy réteg rumos kávéban megáztatott babapiskótával. Ezután töltsük bele előbb a sötétebb, majd a világosabb

színű krémet, és fedjük be egy réteg megáztatott piskótával. Tegyük a hercegnő süteményét legalább 2-3 órára a hűtőbe; az édességnek le kell hűlnie, hogy tálaláskor vágható legyen. Mielőtt felszelelnénk, szórjuk meg keserű kakaóporral és mandulaforgácsokkal. Ha nincs megfelelő hosszúcs sütőforma, akkor kelyhekben is elkészíthetjük az édességet, a megfelelő sorrendet azonban ekkor is követni kell.

### Angol leves olasz módra

Hasonlít a tiramisù-ra. És legalább olyan régi. Bár a nevéből látszik, hogy az eredetét valahol az angolszász világban kell keresnünk, mégis ebben a régióban „van otthon”. Modena, Bologna, Forlì, Ferrara és Reggio Emilia konyhájának része. Ki tudja vajon miért jelent örömet, ha megtudjuk kié is az elsőség, melyik nemzet alkotta meg a hasunknak oly kedves

ételt? Az angol leves esetében is több nemzet és több történet versengését látjuk. Mondják, hogy francia édesség a száz éves háború idejéből. Ennek azonban írásos emléke sehol nincs. A második történet szerint a recept egy takarékos, semmit ki nem dobó toszkán házigazda kreációja, aki egy Fiesolében megtelepedett angol családnál dolgozott. A mese



szerint talán a teázásnál megmaradt kekszek „újrhasználásával” alkotta a kérdéses desszertet. Egy szó, mint száz, az biztos, hogy a távoli rokon tényleg angol lehetett, mégpedig az angol népi konyha „trifle” névvel illetett desszertje. Ez puha keltészta édes borba áztatva, majd tejszínnel, lekvárral és mandulás csókkal gazdagítva. Mégis, a neve ellenére sokan állítják, hogy olasz találmányról van szó. Pontosabban Ferrara lenne a fogantatás helyszíne. Vagy legalább is ők készítették egy kreatív „átíratot” az eredeti angol receptből, úgy, hogy szinte minden hozzávalót valami mással helyettesítettek. Így adtak életet egy nagyon harmonikus, kiegyensúlyozott ízű helyi specialitásnak. A történet Este hercegeinek fényűző udvarában kezdődött a XVI. században. Ezek az urak viszonylag hosszú, békés és virágzó periódussal ajándékozták meg saját magukat, de az alattvaló népet is. Igazi fénykor volt ez. Csak úgy hemzsegett a város a kiváló festőktől, íróktól, költőktől. A diplomácia is kivette a részét a munkából. Igyekeztek erősíte-



ni a kapcsolatokat más olasz és európai nemesi családdal. Az angol királyi udvarral is intenzív kapcsolatot áptak és valószínűleg éppen egy diplomata volt az, aki Londonból hazatérve mesélt az ott kóstolt inycsiklandó édességről. Ez volt a trifle. A ferrarai szakácsok megpróbálták leutánozni. Az alapanyagok jó része fellelhető volt. Azt használták tehát, amit Itáliában

találtak. A keltésztát az emiliei konyha egy tipikus tésztájával, a bracciatella-val (puha perec) helyettesítették. A tejszín helyébe különböző krémek léptek. Csokoládékrém és a cukrászkrém, vagy sárgákrém (crema pasticcera). Így született meg az olasz angol leves... Hogy miért leves?

Ne kérdezzék. Senki nem tudja. De itt még nincs vége. Idővel a perectészta helyét a könnyű piskótatészta vette át, melyet az ízek fokozására különféle likőrökkel is átírtak. Lekinkább az alkörmös, a rózsali-kör, vagy a konyak jött szóba. Ahogy lassacskán terjedt a híre, ismertsége az angol leves átlépte Ferrara határait és elkezdtek szaporodni a variánsok is...

### Angol leves (zuppa inglese)

**Hozzávalók:** 500 g piskóta tészta, rum, alkörmös, 2 tojásfehérje, 100 g porcukor. A cukrászkrémhez 2 tojássárgája, 100 g cukor, 2 evőkanál liszt, ½ l tej, egy citrom reszelt héja. A csokoládékrémhez: 100 g vaj, 100 g cukor, 2 evőkanál liszt, 100 g keserű kakaópor, ½ l tej.

Először a krémeket készítsuk el és hagyjuk kihűlni mindkettőt. Vágjuk darabokra a piskóta tésztát. Vegyünk egy üveg-tálat, vagy tepsit, olyat, amit sütőbe tehetünk. Az aljára kenjünk a cukrászkrémből egy vékony réteget, erre egy réteg piskóta tészta jön. Locsoljuk meg kevés rummal. Jöhet egy réteg a csokoládékrémből, majd újra piskóta, amit meglocsolunk alkörmös likőr-



rel. Ez így folytatódik egészen addig, amíg az alkotórészek elfogynak. A torta tetejét a tojásfehérjéből, porcukorból felvert habbal dekorálhatjuk, habzsákból átlós irányokban rácsot „rajzolva”. Tegyük be a sütőbe, hagyjuk, hogy a hab arany színűre süljön a tetején. Hűtőszekrényben hűtsük le, esetleg dekoráljuk még kandírozott gyümölcscsel.

## Barátfüle [ Burriche ]

A „burricche” a zsidó konyha „burichitas” nevű édességének ferrarai változata, ami azonban nem helyi, hanem török eredetű. Általában édességnek készítik, de úgy is lehet ízesíteni, mint a raviolit, csirkehúsos, tojásos, libazsíros töltelékkel.

**Hozzávalók 4 személyre:** A tésztához: 200 g liszt, 150 g vaj, ½ pohár pálinka (grappa), 1 csipetnyi só. A töltelékhez: 150 g összeaprított mandula, 150 g cukor, 1 tojás sárgája, 1 citrom reszelt héja, 1 diónyi vaj.

Szitáljuk a lisztet a gyúródeszkára, formáljunk fészket, tegyük a közepébe a megpuhított és összedarabolt vajat, a pálinkát, fél pohár vizet, csipetnyi sót. Gyorsan dolgozzuk össze a tésztát. Gyúrjuk labdaformára, burkoljuk olajos sütőpapírba, hagyjuk pihenni 20 percig. Lisztezzük meg a gyúródeszkát, nyújtsuk ki rajta tésztát, majd hajtogassuk össze, mint egy könyvet. Ismét nyújtsuk ki és hajtogassuk össze; pihentetés nélkül kétszer



ismételjük meg ezt a műveletet. Minden hajtogatásnál forgassuk meg a tésztát az óramutató járásával megegyező irányban. A

végén ne nyújtsuk túl vékonyra. Hámozzuk meg a mandulát, forrázzuk le, húzzuk le a bőrét, daráljuk le. Keverjük össze a cukorral, a tojás sárgájával, a reszelt citromhéjjal és a vajjal. Teáscsészével vágjunk ki a tésztából minél több karikát. Minden karikára rakjunk töltelék, hajtjuk félbe, a széleit jól nyomkodjuk össze. Vajazzunk meg egy sütőlapot, rakjuk rá a barátfüleit, és 180 °C-os sütőben süs-sük fél óráig.

## Rizstorta [ Torta di riso ]

**Hozzávalók 8 személyre:** 250 g rizs, 1 l tej, 100 g mandula, 150 g cukor, 30 g kandírozott gyümölcs, 40 g mazsola, 1 pohár rum, 4 tojás, vaj szükség szerint, zsemlemorzsa, 1 rúd vanília, só, 1 citrom.

Forraljuk fel a tejet a vaníliarúddal és főzzük meg benne a rizst. Amikor a rizs felszívta a tejet, húzzuk le a tűzről, adjuk hozzá a mandulát, a cukrot, a kandírozott gyümölcsöket, a mazsolát, és a



rumot. Kicsit hűtsük le, és jól keverjük el benne a felvert

tojásokat. Töltsük át a rizskeveréket egy kivajazott és zsemlemorzssával vagy liszttel meghintett tortaformába. Hagyjuk kevés ideig pihenni, majd 180 °C-os sütőben süs-sük 30-40 percig.



### Vöröshagyma, póré és fokhagyma: egyben

Sokan tanácstalanok akkor, amikor a *scalogno* szót meglátják egy olasz receptben. A magyar szakirodalomban mogorórhagymaként emlegetik. E régió tipikus termékéről van szó, talán érdemes pár szóval bemutatni. Az íze valahol a vöröshagyma és a fokhagyma között van, a vöröshagymához képest illatosabb, erősebb, a fokhagymához képest enyhébb, édeskeesebb. Valamikor a romagnai szegény parasztok étele volt, kenyér mellé harapdálták. A kutatók azt gondolják, hogy az ősi palesztin városból *Ashkelonból* érkezett Itáliába és feltehető, hogy tudományos nevét is a város neve után kapta: *Allium Ascalonicum*. Legalább 3.000 éve termesztik, a rómaiak is előszeretettel használták. Ezt a finom lila hagymát emlegeti műveiben *Ovidiusz*, később *Bocaccio* is. A XIII. században, a nápolyi *Anjou* udvarban szerkesztett konyhai kézikönyv, a *Liber de Coquina* a

húsételek kiváló ízesítőjeként írja le, olyanak, amely kiválóan egyesíti magában a vöröshagyma, a póréhagyma és a fokhagyma ízeit. Lehet enni nyersen és főzve, élettani hatásait tekintve vízhajtó. Különleges íze teszi alkalmassá a legszélesebb körű konyhai alkalmazásra. A termelés főbb területei a régióban *Ravenna*, *Forlì*, *Cesena* és *Bologna* környéke. Száraz, sötét és hűvös helyen hosszú ideig jól eltartható. Az olasz háziasszonyok szívesen használják. Egy, csak ezzel foglalkozó szakácskönyv 579 receptjében fordul elő. Általában mártásokhoz, ragukhoz, töltelékekhez használják, de lehet sütni, panírozni, főtt- és sült húsokat, szaftos pörkölteket ízesíteni vele. A még zöld *scalogno* leveleit apróra vágva, friss, vegyes salátákba is tehetjük ízesítésként. Egy különleges receptet ajánlunk. Ezt talán a saját lila hagymánkból is ki lehet próbálni.

### Karamellizált, ropogós scalogno-hagyma

*Kínézetre gusztusos és finom!*

Tapadásmentes edény aljára locsoljunk kevés olajat. Tegyük bele az apróra vágott hagymát, egy kevés vizet, egy csipet só és négy kanál kristálycukrot. Alacsony lángon főzzük, néha nézzünk rá, és ha még nem teljesen puha, adjunk hozzá kevés vizet. A víz azért kell, hogy a cukor egyenletesen olvadjon fel, az olajat pedig állandóan 100 fok felett tartsa. Amikor a víz elpárolog, a cukor elkezd karamellizálódni. A legkényesebb kérdés a szín.



El kell találni azt a pontot, amikor le kell állni, és a serpenyőt az azonnali lehűlés érdekében fenékel hideg vízbe kell tenni. Ha nem kapjuk el ezt a pillanatot a karamellünk meg fog égni. Amikor lehűlt a serpenyő, azonnal vegyük ki, vágjuk a még meleg hagymát háromszög alakú darabokra. Ha ezt kihűlt állapotban tesszük akkor könnyen szétmorzsolódik. Jó vendégváró, de egyéb ételek tálalásánál díszítésnek is használhatjuk.

leg hagymát háromszög alakú darabokra. Ha ezt kihűlt állapotban tesszük akkor könnyen szétmorzsolódik. Jó vendégváró, de egyéb ételek tálalásánál díszítésnek is használhatjuk.

### Túrógombóc [ Frittelle di ricotta ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 250 g túró, 3 evőkanál liszt, 1 tojás, kevés szerecsendió, 100 g cukor, zsemlemorzsa, 2 evőkanál Marsala (édes vörösbor).

Keverjük össze a túró, a lisztet, a cukrot, a vörösbort, reszeljük rá leheletnyi szerecsendőt; lisztes kézzel formáljunk diónyi gombócokat. Forgassuk meg a felvert tojásban, a zsemlemorzsa és süssük meg olajban. Tálaláskor szórjuk meg porcukorral.

### Gesztenyelepény [ Castagnaccio ]

*Ez a könnyen elkészíthető, egyszerű „torta” Emilia Romagna és Toscana tipikus édességének számít. Valamikor a gesztenye az olasz félszigeten végigvonuló Appenini hegylánc lakosságának alapvető élelmiszerének számított.*

**Hozzávalók 4 személyre:** 500 g gesztenye liszt, 750 g víz, 150 g extraszűz olívaolaj, 80 g szultána mazsola, 60 g fenyőmag, csipetnyi só.

Egy tálban keverjük csomómentes tésztát az átszitált gesztenyelisztből, a vízből és csipetnyi sóból. A vége felé adagoljuk hozzá az olívaolajat is. Langyos vízben áztassuk meg a mazsolát és a fenyőmagot. Kenjük ki olajjal egy nagyobb kerek sütőformát,



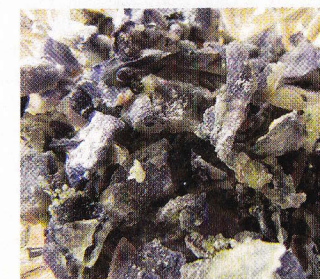
töltsük bele a keverékünket (kb. 1 cm vastagságú lesz). Szórjuk rá az alaposan lecsipegetett mazsolát és fenyőmagot. Öntsünk rá kevés olajat és süssük meg a 250°C-os sütőben (kb. 15 perc). Tálaljuk felszeletelve, ahogyan a tortát szoktuk.

### Kandírozott ibolyák [ Violette candite ]

*Sváb vagy I. Frigyes, ismertebb nevén Rótszakállú Frigyes, olaszul Federico Barbarossa német-római császár 1154 és 1183 között hat hadjáratban folytatott hosszú harcokat az észak-itáliai városok ellen. Szerette az itáliai ételeket, különösen kedvelte ezt az igen rafinált édességet. A sors iróniája, hogy a viola (ibolya) később Párma jelképe lett, pont azé a városé, ahol Rótszakállú hatalmas vereséget szenvedett.*

**Hozzávalók:** 50 db éppen kinyílt ibolya, víz szükség szerint, kristálycukor ízlés szerint.

Óvatosan, a szárukkal együtt mossuk meg az ibolyákat, majd szárítgassuk meg konyharuhával. Mérjük le a virágokkal azonos mennyiségű cukrot, tegyük egy láboscába néhány evőkanál vízzel, alacsony lángon állandó kevergetés közben főzzük fel. Ami-



kor a szirup jól besűrűsödött, szálát húz, a száránál fogva mártsuk meg benne az ibolyákat, majd tegyük egy enyhén megolajozott tálcára száradni. Az ebéd vagy a vacsora végén a kávé mellé lehet kínálni, továbbá tortát, süteményeket lehet vele díszíteni. Impozáns!



## A szerzetes kenyere

### [ Pan speziale o certosino bolognese ]

Tipikus bolognai, karácsonyi édesség. Ismert Pan Speziale, vagyis fűszeres kenyér néven is. Ennek eredete az lehet, hogy valamikor, a középkorban a patikusok készítették az édességeket is, az ő nevük pedig „speziali” vagyis „fűszeres” volt. Később a bolognai kolostor szerzetesei készítették és akkor kapta a desszert a szerzetesek kenyere nevet.

**Hozzávalók 4 személyre:** 150 g méz, 120 g cukor, ánizsmag, szódabikarbóna, 250 g liszt, 100 g mazsola, 100 g cédrus (citromhoz hasonló gyümölcs), 100 g fenyőmag, 100 g édes mandula, 100 g fedőcsokoládé, 2 dl víz.

Egy tálban keverjük jól össze a cukrot, a mézet, 1 evőkanál ánizsmagot és szódabikarbónát a meleg vízzel, adjuk hozzá a mazsolát, a feldarabolt cédrust, a fenyőma-



got, a lereszelt mandulát és csokoládét. Vajazzunk ki egy tepsit, öntsük át a tésztát és süssük meg. A díszítéshez használunk kandírozott gyümölcsdarabokat.

## Romagnai kakaós kocka

### [ Il Bostrengo o Burlengo romagnolo ]

**Hozzávalók 4 személyre:** 150 g tökölybúza, 150 g hántolt árpa, 200 g barna rizs, 300 g méz, 3 tojás, 1 narancs és 1 citrom héja, 300 g mazsola, 300 g zsemlemorzsa, 1,5 dl édes likőr, 6 csésze kávé, 150 g összeaprított szárított füge, 200 g keserű kakaópor, 150 g kukoricaliszt, 150 g búzaliszt, 3 evőkanál olaj, 1 kg alma és körte, 50 g dióbél, fenyőmag, meghámozott és összeaprított mandula, tej.

Áztassuk vízben a tökölyt, az árpát és a rizst legalább 1 óráig, majd főzzük 50 percig tejben. Közben tegyük egy nagyobb lábosba a mézet, a tojásokat, a narancs és a citrom reszelt héját, a mazsolát, a tejben megáztatott zsemlemorzsát, a likőrt, a kávé, a durván összevágott fügét, a lisztet, a kakaóport, az olajat, a feldarabolt almát és körtét, a dióbelet, a mandulát vala-



mint a fenyőmagot. Keverjük össze, alacsony lángon főzzük 5 percig, közben adjuk hozzá a megfőtt tököly, rizst és árpát is. Ezután tegyük a

keveréket egy megolajozott sütőformába és szórjuk meg zsemlemorzsával. Ha túl kemény a tészta, akkor adjunk hozzá kevés tejet és likőrt. Tegyük 150°C-ra előmelegített sütőbe 1 órára, majd a kikapcsolt sütőben hagyjuk pihenni még negyedórán át; vegyük ki, fordítsuk egy tálra, szórjuk meg porcukorral, vágjuk fel nagyobb kockákra és tálaljuk.

## Az élet és a pasta szerelmese

Belcanto, operaszerepek tucatjai, szenvedélyes dalestek, azok a bizonyos, sokat emlegetett magas C-k, a leghosszabb visszatapsolás Guinness-rekordja. És két ária, amely a rajongók millióiban már örökre az ő hangján szólal meg: az „E lucevan le stelle” a Toscából, és a „Nessun dorma” a Turandotból. Luciano Pavarotti, Modena talán leghíresebb XX. századi szülötte, az utolérhetetlen tenor, aki nemcsak gyönyörű, bársonyosan telt hangját, hanem határtalan életszeretetét is örökölte.

Mi magyarok többször is hallhatuk őt élőben Budapesten. Szintén van valami közünk a „Három Tenor”-koncertekhez is, hiszen ezek életre hívója a magyar Rudas Tibor producer volt. Az életre-halálra konkurensnek tartott tenor-triót Pavarotti és a két nem kevésbé mesés tehetségű társa, Plácido Domingo és José Carreras alkotta. A nagy csapat revelációként ható első közös fellépésére 1990-ben, a futball-világbajnokság döntője előtti estén került sor a római Caracalla-fürdők szügesztív romjainak díszletei között. Pavarotti, ha a zene szépségét kellett megosztani a világgal, vagy egy jó ügyért kellett színpadra lépni, soha nem zárkózott el semmitől és senkitől. A „Három Tenor” is eredetileg a súlyos betegségéből felgyógyult Carreras megsegítésének indult, de humanitárius célok vezették a modenai Pavarotti & Friends (Pavarotti és Barátai) fesztívt is. Ezekre az eklektikus koncertekre a Maestro 1994 és 2003 között a jazz, a pop, a rock számos kiválóságát hívta meg, Stingtől John McLaughlinig, Joe Cockertől a U2-ig és nagysze-

rű duetteket énekelt olyanokkal is, akiknek a szó klasszikus értelmében „nincsen is hangjuk”.

„Az a legszebb az életben, hogy bármit tesszünk, időnként megállunk enni” – mondta.



Számára olasznak lenni egyet jelentett szülőföldje konyhájának imádatával és annak hirdetésével. A pasta volt a minde. Meggyőződése volt, hogy a pasta az olasz konyha lelke. Már 1988-ban szerepelt receptje a Metropolitan Opera Cook Book-ban. Egyes legendák szerint amikor Pavarotti fellépett a londoni Covent Gardenben, mindig várt rá az öltözőben egy jókora adag Pennoni al Tonno (tonhalas nagy tollszemek). Angelo Amoroso, a nagy művészek mesterszakácsa,

a csípős paprikás, bazsalikomozott bordázott tollszem-tésztát (pennette rigati con peperoncino e basilico) idézte fel, mint a nagy tenor egyik kedvencét. Más források szerint viszont a spenótos ricottás tekercs (Rotolo con spinaci e ricotta) volt

a mindene. És bárki kipróbálhatja a Linguini alla Pavarotti, amelynek receptjét maga a művész árulta el egyszer egy tv-műsorban.

**Hozzávalók:** 450 g linguini tészta, 30 ml (2 evőkanál) olasz paradicsomszósz, 3 gerezd vékonyra szelt fokhagyma, egy csé-

szényi finomra vágott olasz petrezselyem, 190 ml extraszűz olívaolaj, 15 ml (egy evőkanál) piros paprika, 1 csészenyi reszelt parmezán.

A pastát „al dente” (fogkemény) főzzük meg. Szűrjük le öblítés nélkül! Keverjük össze hozzávalókat és öntsük a tésztára. Buon appetito! Jó étvágyat!

GNL



## Spagetti, amely behálózta a világot

Abban nincs kétség, hogy Párma városa több termékével is bevonult a gasztronómia történetébe. Amikor a páрмаi tradíciókról beszélünk lehetetlen, hogy kihagyjuk a tészta király Barillát. A cég története tanulságos. Azoknak a vállalkozóknak is példát szolgálhat, akik maguk is dinasztiaépítéssel álmodoznak...

Nincs ma a világon, aki ezt a nevet ne ismerné. A Barilla újkori sikertörténete idősebb Pietro Barilla (1845-1912) munkája nyomán indul el, akinek pékmester ősei viszont már 1576-ban is

felbukkannak írásos dokumentumokban. Ezek megemlítik Ovidius de'Barillorum nevét, aki a pékek céhének élén is állt, míg fiai birtokigazgatók voltak a Cesarini Sforza hercegi birtokon. A mesterség generációról, generációra szállt, megszakítás nélkül. 1835-ben költözik a család Pármába, hogy ott nyissa meg új üzemét. Az akkori törvények szerint a végleges működéshez nem kevesebb, mint hat év helyben végzett gyakornokságot kellett igazolni. Akkoriban akadt már néhány család, amelyik megértette az idők szavát, felfogta, hogy a műszaki fejlődés nem hagyja érintetlenül a kenyérsütőket, a tészta szakmáját

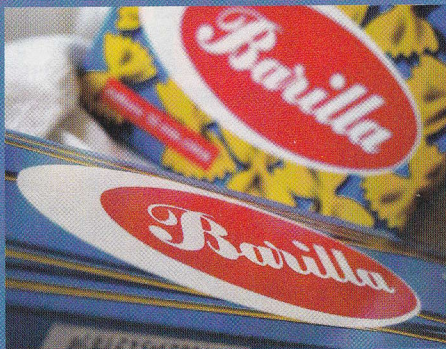
sem. Ezek között volt a Barilla is. Az első igazi, saját üzem id. Pietro Barilla 1877-ben avatja a város fő utcáján. Amikor terjeszkedni kezde-

ne egy második üzemmel, tönkremegy, és a család kénytelen eladni minden érdekeltiségét. Pietro azonban nem adja fel. Újrakezdi a felesége nevében egy kis üzemmel. Négy év kemény munka következik mire sikerül visszatornászni

magát a korábbi színvonalra. És ez elsősorban annak köszönhető, hogy beindítja a nagyüzemi tésztagyártást. 1905-ben már napi 25 mázsa tésztát gyárt az 1903-as napi, mindössze 400kg-al szemben. Ezek a számok már önmagukban mutatják, hogy micsoda fejlődés ment végbe ezen

a területen. 1908-ban ez a kis páрмаi cég már megjelenik termékeivel a római Modern Ipar című kiállításon. Nem sokkal később id. Pietro meghal. Két fia, Gualtiero és Riccardo veszik át a stafétabotot és a város szélére költöztetik az üzemet a bővítés szándékával. 1910-ben felavatják az új kenyér- és tésztaüzemet a teljesen innovatív, folyamatos üzemmódban működő kemencével. Testvére korai halála után Riccardo egyedül vezeti az üzemet újabb gépekkel, újabb megoldásokkal növelve a termelést, javítva a minőséget. Azt lehet mondani, hogy a harmincas évekre a Barilla már egy futurisztikus cég képét mutatja, amely min-

den lapját az étkezési tészta gyártására tette fel és nem csak a termelésben, de a kereskedelemben is korábban soha nem látott eszkö-



zökkel terjeszkedett. Az értékesítésben két eszközt használ: a minőséget és a reklámot. Ez a mai napig is így van. Akkoriban még kimérve árulták a tésztát. Az első csomagolt kiszerelés 1937-ben jelenik meg. Ez volt a *Pasta Fosfina* (élelmiszeripari kiegészítőket tartalmazott). Ahogy a reklám mondta: „*dà forza ai deboli, sostiene i forti.*” – „erőt ad a gyengéknek és formában tartja az erőseket”. 1936-ban lép be a cégbe Pietro Barilla junior (1913-1993). Nem

csak a neve azonos, de természetében is hasonlít a nagypapára. Tele ötlettel, kezdeményezéssel, vállalkozó szellemmel. A II. Világháború azonban tragikus a világra, és a Barilla cégre is. A megszálló németek lefoglalják a kemencéket, a felszabadulás után

pedig a partizánok és az amerikaiak teszik rá a kezüket. Tévedésből Pietrót bebörtönzik a németekkel való kollaborálás vádjával. Az édesapja, Riccardo halála után, ismét a két fiú veszi át az irányítást. Lassan elérik a háború előtti termelési szintet, megújítják a márkajelet. Megjelenik a tojásos tészta is, a logóban az ovális forma. 1952-ben végleg felhagynak a kenyérgyártással, amely túlságosan helyhez kötődik. 1952-ben a reklám *Aranypálma Díját* nyerik el és ettől kezdve nyitva az út észak és dél felé is. A hatvanas évek hozzák el az újabb technológiai ugrást a korszerű, új, dinamikus szárítási módszer bevezetésével. 1968-ban kötelezővé válik bizonyos termékek csomagolása, így a tésztaé is. A Barilla erre már korábban berendezkedett, tehát nagy előnnyel

indult a versenytársaival szemben. Az egységes kinézetű csomagolást az egyes terméktípusokhoz „egyeniesítik”. Az ő újításuk az átlatzó „ablak” a dobozon, amelyen keresztül a vevő látja, hogy mi van a dobozban. A hetvenes évek újabb válságot hoznak. Gianni és Pietro Barilla eladják a céget az amerikai multinacionális Grace-nek, mely európai élelmiszeripari pólus kialakításában gondolkodik. A terv nem jön be és 1979-ben Pietro egyedül visszavásá-

rolja: így a cég újra – a világon egyedülálló módon – egy olasz családi vállalkozás lett. Megteremtik a *Molino Bianco* (Fehér Malom) termékcsaládot (hagyományos receptek szerint készült kenyér, grissini, keksz, uzsonnasütemények). A Barilla a tésztaival is lassan, de biztosan

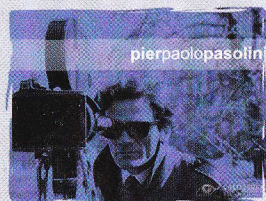
meghódítja egész Olaszországot, 1990-ben piacvezető. A szlogen: *Ahol a Barilla, ott az otthon* („Dove c'è Barilla c'è casa”). A cég készen áll a nagy nemzetközi ugrásra. Franciaországban Depardieu, Spanyolországban Plácido Domingo, Németországban a teniszező Steffi Graf a Barilla tészta reklámarcai. 1993-ban Pietro halála után, talán nem is kell mondani, ezúttal három fia folytatja a cég irányítását. Európa „elfoglalva”, jöhet Amerika. Korábban, már a XX. század elején is exportáltak a tengerentúlra, de az áttörést a jó kommunikáció, a hatékony reklám és az 1999-ben az USA-ban felavatott termelő bázis jelentette. Mára a Barilla világelső. Több, mint 100 országba exportál, 50 üzemében 18.000 embert foglalkoztat. Itt van nálunk is... Vegye, vigye, egye!





## És még sokan mások...

Pedig ez a lista is csak tört része a régióban született hírességeknek. Amikor a neveket válogatjuk, arra gondolunk, hogy kit is ismerhet a magyar olvasó. Akkor kezdjük. *Carlo Ancelotti*, *Filippo Inzaghi*, *Christian Vieri*, *Andrea Costa*, kiváló labdarugók, *Arrigo Sacchi* edző. *Cesare Zavattini* újságíró, festő, költő, drámaíró és filmrendező. *Michelangelo Antonioni* és *Pier Paolo Pasolini* akik filmtörténelmet írtak és legalább akkora terjedelmet érdemelnének, mint *Fellini* és *Masina*. Ha már a filmrendezőknél tartunk egy egész sor a kortársak közül: *Liliana Cavani*, *Pupi Avati*, *Marco Bellocchio*, a *Bertolucci* testvérek. *Armani*, a divat egyik császára, *Capirossi* és *Marco Simoncelli* motorversenyzők, *Alberto Tomba*, a sífenomén, vagy *Marco Pantani* kerékpáros. Tallózzunk egy kicsit a távolabbi korok ide kapcsolható személyei között: *Casanova*, a régió adott hat pápát, a festő *Correggiót*, a költő *Giovanni Pascolit*. Nézzük a politikusokat: *Benito Mussolini* a fasiszta, *Nilde Jotti* a kommunista, *Gianfranco Fini* az egykori újfasiszta párt mára domesztikálódott vezére, *Romano Prodi* az eddig utolsó balközép miniszterelnök. A zseniális zeneszerző *Verdi* mellett a zseniális karmester *Arturo Toscanini*. És végül jöjjenek a könnyebb műfaj képviselői: az énekesek *Raffaella Carrá*, *Caterina Caselli*, *Lucio Dalla*, *Milva*, *Gianni Morandi*, *Vasco Rossi*, *Iva Zanicchi* és végezetül a szépséges, sorozatokból is ismert színésznő *Martina Colombari*.



## A kocka el van vetve

Ki ne használta volna már ezt a kifejezést: ezzel átlépte a *Rubikont*, vagyis visszavonhatatlan, megmásíthatatlan döntést hozott. De hogyan kapcsolódik ez Emilia-Romagnához? A lován ülő *Julius Caesar* egyszer csak megállt a Rubicon folyó előtt, hátrafordult és a katonái felé fordulva azt mondta: „a kocka el van vetve!” (*Aleia iacta est*). A katonák halkan morogni kezdenek: „a francba, akkor ma is húsleveset eszünk”. Ez persze csak vicc akart lenni... Aki ma a Rubicon kö-



zelében találja magát nehezen hiszi el, hogy ez a növényekkel, náddal, sással benőtt – nyugodtan mondhatjuk – mocsár valamikor a történelmi jelentőségű folyó volt. Pedig egy 29 km hosszúságú folyóról van szó, mely számos apróbb patak, folyócska vizét gyűjti magába. Nem is értjük, hogy egy ilyen folyó partja hogyan kerülhetett az utóbbi időkben újra a figyelem középpontjába. A folyóparti települések versengeni kezdtek a történelmi örökös szerepéért. Tény az, hogy a Rubicon és

környéke semmiben nem ugyanolyan, mint *Julius Caesar* idejében lehetett. A Rubicon ókori jellege már régen nem létezik. Csak *Mussolini* – ismerjük az építészetből is a fasizmus kötődését az ókori birodalmi nagyság filingjéhez –, engedélyezte 1933-ban, hogy *Savignano di Romagna* falu felvegye a *Savignano del Rubicone* nevet. Így lehet az, hogy ma ez a falu azonosítja magát a Rubicon-örökséggel. Néhány megveszekedett áskálódó viszont azt állítja, hogy ez történelmi tévedés. Szerintük az igazi Rubicon egy olyan patak elődje, amely ma a nem túl nemes nevet viselő *Piscatello* (magyarul *psi*) falun csordogál keresztül. A Rubicon név feltehetőleg a rubin-vörös szóval van összefüggésben,



mert a folyó bizonyos szakaszai valóban vörösesek a környező földek színétől. A folyó tehát kicsi, történelmi szerepe miatt mégis nagy. Határfolyó volt *Itália* és *Gallia Cisalpina* római provincia között.

A törvény tiltotta a hadvezéreknek, hogy átlépjék ezt a határt, *Julius Caesar* ezt mégis megtette Kr. e. 49-ben, a feltételezések szerint január 10-én. A veteránok légiójának felével, úgy 1800 emberével átkelt a folyón és ezzel katonai konfliktust idézett elő.

*Suetonius* szerint ekkor hagyta el a száját a híres mondas. Ezzel a tettevel Róma ellensége lett és gyakorlatilag polgárháborút robbantott ki. Döntése végül a *Római Köztársaság* bukásához és a *Római Császárság* kialakulásához vezetett.

## Az FC Bologna magyar sikerkövácsa: Weisz Árpád

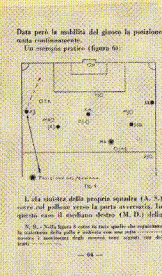
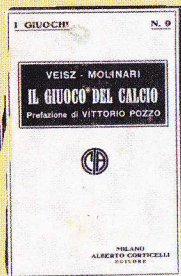
A történelem tette igazi világpolgárrá a válogatott labdarúgóból kiváló edzővé vált *Weisz Árpádot* (1896 – 1944), aki olaszországi évei alatt teljesedett ki szakvezetőként, és sikerei csúcsát *Bolognában* érte el. *Weisz*, aki játékosként megfordult *Csehszlovákiában*, *Ausztriában* és *Uruguay-ban* is, mielőtt a *Két Torony városába* érkezett volna, már letette a névjegyét edzőként *Milánóban*, amikor az 1929-30-as idényben bajnokot faragott az akkor *Ambrosiana* néven szereplő *Interből*. Az olasz futball neki köszönheti egyik legnagyobb játékosa, a kétszeres világbajnok *Giuseppe Meazza* felfedezé-

sét. Az emiliai piros-kékekhez 1935-ben került (miután az évtized elején *Lelovits Gyula*, *Nagy József* és *Kovács Lajos* már megteremtették a magyar hagyományokat a Bologna kispadján) és rögtön az első idényben itt is bajnoki címet szerzett, amit a következő szezonban megduplázott. 1937-ben az *FC Bologna* megnyerte a párizsi vilákiállítás alkalmából rendezett nemzetközi futballtornát az angol *Chelsea* 4-1-es legyőzésével. *Weisz* játékosai között olyan világklasszisok voltak, mint a középcsatár *Schiavio*, aki az 1934-es világbajnoki döntőn a győztes gólt lőtte, valamint *Andreolo* és *Biavati*,





akik az 1938-as, Magyarország elleni vb-döntő résztvevői voltak. Közben egy futball-kézikönyvet is írt, amelyre ma úgy tekintenek, mint az olasz futball-elmélet megalapozójára. Weisz Árpád ezen érdemei keveseknek bizonyultak az 1938-ban Olaszországban is bevezetett faji törvényekkel szemben. A munkanélküliség és a jogfosztottság elől előbb Franciaországba, majd Hollandiába menekült, de a fasizmus itt is utolérte. Dordrechtből hurcolták el családjával együtt Auschwitzba, ahol 1944 januárjában halt meg. Weisz Árpád emléke Itáliában évtizedekre fe-



ledésbe merült, csupán 2009 januárjában kapott egy emléktáblát a bolognai Dall'Ara stadion Marathon-tornánál. Az idén január 27-én, az *Emlékezés Napján* ugyancsak emléktáblát lepleztek le a nagy magyar edző tiszteletére a milánói *Giuseppe Meazza* stadionban és könyv jelent meg róla *A bajnoki címtől Auschwitzig* címmel. A bolognai magyar tradíciót 1990 és 1992 között *Détári Lajos* folytatta, jelenleg a szombathelyi születésű, de osztrák állampolgár *Garics György* állandó tagja a piros-kékek kezdő csapatának.

GNL

## Canossai Matild és a békekötési bankett

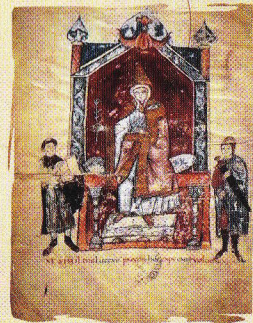
„Canossát jár” – mondják a vezeklő emberre. Canossa-járásnak pedig IV. Henrik német-római császár 1077. évi kényszerű vezeklő zarándoklatát nevezzük Canossa váránál. A császár az ott időző VII. Gergely pápát próbálta meg rávenni kiátkozásának visszavonására. A „bűnbánó” Henrik a téli hidegben alázatosan, egyszerű ruhákban, mezítláb jelent meg a vár falainál. Az esemény jelentőségét jól mutatja, hogy a legtöbb európai nyelvben a mai napig fennmaradt a „kanosszát járni” kifejezés. Lásuk ki volt az, aki szállást adott a fiatal császárnak és Gergely pápának? *Canossai Matild*, amúgy Henrik unokatestvére volt a vendéglátó. Matild, a lotharingiai *Püpos Gottfried* felesége – mindössze három év után el is váltak – az a nemes hölgy volt, aki előtt remegtek a föld hatalmasai. Feltehetőleg



a középkor legfontosabb, legbefolyásosabb asszonyát tisztelhetjük benne. Matild VII. Gergely pápa egyik legkitartóbb és leghűségesebb híve volt. 1081-ben Matild minden birtokát és vagyonát az egyházra hagyta, amelytől életfogytiglani hűbértokként, afféle haszonélvezetként azokat visszakapta, de a birtokok jövedelmének nagy része így is a pápai kincstárat gazdagította. Matild alakját megénekelte *Dante* is az *Isteni Színjáték Paradicsom* részében, mint a hős nőt, aki képes volt ellenállni a Császár fegyvereinek. Kastélyai lényegében katonai erődök voltak, határozott rendszerben, a reggioi domboz tetején, körben helyezkedtek el, de voltak birtokai *Toscanában* és a lombardiai *Mantovában* is. Mára ezeket a várakat kizárólag a középkori építészet remekeiként csodáljuk. A turizmus ki is használja ezt, temati-

kus útvonalakat ajánl a Matild-kastélyok megtekintésére. *Canossai Matild* emléke ma is élénken él ezen a vidéken. Nézzük most Matildot a „háziasszonyt”. A pápa és Henrik canossai találkozásának történelmi jelentőségét már érintettük, de arról nem esett szó, hogy az egész éjszakán át tartó vacsorán, a húsznál több fogásos békítő banketten vajon mit szolgáltak fel a két uralkodónak. Biztos források tanúsítják, hogy a vacsora meleg csicseriborsó levestel kezdődött. Ezt követték különböző sülték, fűvekkel ízesített marha, különféle vadak, köztük vaddisznó. Azt is írják, hogy egy egész sült borjút is feltáltak amelynnek hasában fogoly és fácán hús rejtőzött. De ami a leginkább meglepte a vendégeket az egy igen kifinomult étel, a *biancomangiare* volt. *Fehér ennivaló*, ez lenne a neve. Az alapanyagok csak fehérek le-

hettek: csirkemell, tej, mandula, cukor, szalonna, fehér gyömbér. Készülhetett sósan és édesen is. Ma úgy gondoljuk, hogy a recept *Franciaországból* jöhetett Itáliába. Először éppen a béke-bankett menüjében fordult elő. Az első vulgár-latin nyelven íródott receptes könyvben (*Liber de Coquina* – XIV. század) azt írják, hogy a főtt csirkemell húsát csíkokra kell vágni, a rizst langyos kecsketejbe, vagy mandulatejbe kell áztatni majd lassú tűzön meg kell főzni hússal, cukorral és a fehér szalonna kiolvasztott zsírával együtt. Megfelelően sűrűre és puhára főzték. Ugyanez a receptkönyv ajánlott egy böjti variációt is amelyből értelemszerűen kimaradt a szalonna és uralkodóvá vált a mandulatej, a csirkemellet pedig valamilyen hal fehér húsával helyettesítették, majd az egészet vízben főtt poréahagymával gazdagították.



## Fehér ennivaló [Biancomangiare]

**Hozzávalók:** 150 g di mandula, 25 g rizsliszt, 1/2 l tyúkhúsleves, 150 g csirkemell, vagy annak a tyúknak a melle, amelyből a leves készült, 1/2 l tej, vagy mandulatej, fehér szalonna kiolvasztott zsírája csak az íze kedvéért, 5 cl rózsavíz, fűszerek, só.

Először is a tyúkhúslevest kell elkészíteni. A készítés leírását most elhagynánk, csak jelezzük, hogy van benne 3 liter víz, egy jó kis falusi karpigálás tyúk, sárgarépa, burgonya, néhány szegfűszeggel megtűzdelt nagy vöröshagyma, só, bors, 2 babérlevél. Ha belegondolunk valahogy így csináljuk mi is. Amikor a húsleves megfőtt, leszűrtük, kivettük belőle a húst akkor kezdetünk igazán a fehér ennivaló készítéséhez. A mellehúsát daráljuk finomra. Ha szükséges hámozzuk meg a mandulát, törjük egészen apróra és a rizsliszttel együtt a 1/2 l langyos húslevesben keverjük össze. Adjuk hozzá a tejet, forraljuk fel, sózzuk, ha szükséges. Ekkor tesszük

bele a darált húst és a kiolvasztott szalonna zsíráját. Addig főzzük, amíg krémsűrűségű lesz. A legvégén öntjük bele a rózsavizet. Langyosan tálaljuk fel egy nagyobb tálban, vagy mindenki egy külön tálkában kapja. A tetejét meg lehet szórni például fahéjjal, gyömbérrel, és lehet díszíteni babérlevéllel, szegfűszeggel. Tulajdonképpen ez egy előétel lenne. Kipróbálva arra jutottunk: ha készítettünk volna egy sima besamelt, beletettük volna a csirkehúst és a fűszereket talán kevesebb macerával hasonló eredményt kaphattunk volna. Ezzel a világerő sem szeretnénk beszélni Canossai Matildot és a bankettjét!



HM



## Az olasz konyha atyja

A 2011-ben nagy ünneplések voltak az olasz gasztronómia világában. Száz éve halt meg *Pellegrino Artusi*, Emilia-Romagna nagy szülötte, aki nélkül ma nem beszélhetnénk „olasz” konyhaművészetről. Artusi hosszú, alkotó életet élt. 1820-ban született Forlìmpopoli városban. Papi szemináriumban nevelkedett, de megrögzött pápa-ellenes volt, és *Mazzini* híve. 1851-ig szülőhelyén dolgozott a családi fűszeres üzletben, de rablótámadás érte őket: a hírhedt *Il Passatore* (az *Embercsempész*) bandája dúlta fel házukat, tett erőszakot a család nőtagjain. Ezután Firenzébe tették át székhelyüket. A vállalkozás annyira felvirágzott, hogy Pellegrino 1865-től már szabadon élhetett két szenvedélyének: az irodalomnak és a gasztronómiának. Pellegrino Artusi, nevéhez méltóan (a *pellegrino* szó olaszul vándort, zarándokot jelent) vándorútra indult az egyesült Itáliában. Recepteket gyűjtött, táplálkozási szokásokat jegyzett fel, kiemelve az egyes vidékek tipikus élelmiszereinek és hagyományainak értékét. Küldetése egyben nyelvművelést is jelentett, mert a különböző dialektusokban gyűjtött recepteket ő egységesítette, tette át a közben Itália hivatalos olasz nyelveként elfogadott toszkán nyelvjárássra. Ő maga is alkotott ételeket, például egy livornói minestronét ő „igazította át”, miután az utolsó pillanatban menekült el a városban kitört kole-rajzárvány elől. Az ingyencségeket kísérletképpen



maga is elkészítette házi szakácsai, *Francesco Ruffilli* és *Marietta Sabatini* segítségével. Az örök agglegény, nőgyűlölőnek tartott, mások szerint nőfaló, özvegy-csábító Artusi állítólag plátói szerelemmel viseltetett Marietta iránt, és karácsonyi panettone-receptjéről azt állította, hogy sokkal jobb, mint a híres milánói. Több évtizedes munkájának gyümölcseként született meg 1891-ben alapműve, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (A konyhai tudomány és a jó étkezés művészete), amely 790 receptet tartalmazott, Artusi elmélkedéseinek, anekdotáinak, sőt versidézetei kíséretében. Szinte

hihetetlen, hogy a *Landi kiadó* kivételével mindenki elutasította, ez utóbbi is csak úgy vállalta, ha Artusi állja a nyomdai költségeket. Az első, alig 1000 példányos kiadás azonban fergeteges sikert hozott. Özönlöttek a köszönő levelek a szerzőhöz, halából sokan megosztották vele saját receptjeiket is a későbbi kiadások számára. Csak Pellegrino Artusi 1911. március 20-án bekövetkezett haláláig a műnek 15 kiadása jelent meg, jelenleg 32-nél tart, nem is szólva a számtalan fordításról. Még *Lénárd Sándor Római konyha* című műve is ebből merített. Az 1910-es, 14. kiadás már azokra is gondolt, akiknek diétára van szükségük, ehhez egy 1858-ban Milánóban megjelent könyv, a *Cucina per stomachi deboli* (Konyha gyenge gyomrúknak) receptjeit is felhasználta.

Göbölös N. László

## Artusi paradicsomos rizottója

„A rizs! Íme az a hizlalós étel, amit a törökök adnak az asszonyaiknak, – ha adják –, azért, hogy azok, mint egy illusztris tanárom mondaná, hájas párnácskákat növecsszenek magukon. Öntsétek a rizst olvasztott vajra és amikor azt a rizs már



magába szívta, kezdjétek vizet adni hozzá. Apránként, fokozatosan egy keveset; utána, amikor már félig puha, adjátok meg az ízet paradicsomszósszal és mielőtt lehúzzátok a tűzről szórjátok bele egy jó marék reszelt parmezánt.”

## Giulietta és Federico: együtt az életben, művészetben, halálban

Az olasz film csodálatos ikercsillagai voltak, 50 éven át elválaszthatatlanok az életben és a művészetben, és fél év sem telt bele, hogy a sírba is követték egymást. *Giulietta Masina* San Giorgio di Pianóban, *Federico Fellini* Riminiben jött a világra, közös fél évszázadukat Rómában éltek le, hogy végső nyughelyüket az Adria-tenger melletti városban találják meg. Masinát a családi körülmények, Fellinit a kalandvágy vitte a fővárosba. Itt találkozott a bölcsészdiplomája mellett kezdetben rádiós, majd színházi színészként



dolgozó Giulietta és a tehetséges karikaturista, majd forgatókönyvíró Federico. 1943. október 30-án házasodtak össze. Pedig tűz és víz voltak: Fellini – felesége szerint – „nagy gyerek”, örök álmodozó volt, Masina viszont nagyon is talpraesett, gyakorlatias. A rendező jobban szerette a csendet, a nyugodt életet, párja ellenben élvezte a társasági nyüzsgést és szívesen meghallgatta mások gondjait. A 60-as évektől például rendszeres rádióműsora volt. Most is hallom mély, füstös hangját. Később Felliniről köztudottá vált, hogy ki nem állhatja a televíziót, felesége viszont szívesen töltötte idejét a képernyő előtt. A mindennapokban azonban mindig számíthattak egymásra, valószínűleg ezért is lettek közös filmjeik Fellini legszebb alkotásai. „*Il matto sta male!*” (A bolond rosszul van) – most sem tudom

leírni ezt a mondatot úgy, hogy ne szorulna össze a szívem. Az *Országúton* (La strada) közel 60 év távlatából is gyönyörű himnusz a szeretetről, az emberi jószágba vetett végtelen, naiv hitről. Masina kissé együgyű, arany szívű, az életet játéknak felfogó, de annak kegyetlen játszmájába belepustuló *Gelsominája* a mozi örök „szentjeinek” egyike. De legalább ennyire megrázó a *Cabiria éjszakai* tiszta lelkű utcalányának szerepében – és mennyire hitelesen tudta ábrázolni hatalmas szemeivel, ártatlan mosolyával eze-

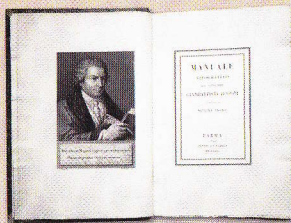
ket a védtelen teremtéseket a nagyon is józan gondolkodású Masina! Még a naiva jelenik meg a *Júlia és a szellemek* „pszichoanalízisében” is, hogy aztán utolsó közös munkájukban, a *Ginger és Fredben* már az „igazi” Masina jelenjen meg, az, aki tisztában van a modern világ álságaival, belemegy a tv-show agyrém-játszmájába, de csak annyira veszi komolyan a „nosztalgia-fellépést”, hogy ne sérüljön meg tőle. E film kapcsán sokan írták, hogy valóságot saját álmain keresztül néző Pippót játszó *Marcello Mastroianni* itt vált végleg Fellini alteregójává, aki még idős fejjel is rászorult a parányi, ám szilárd nő támogatására. Gyermeük nem volt ők, azonban jóban-rosszban kitartottak egymás mellett. Masina alig öt hónappal élte túl Fellinit.

GNL





## A betűk mestere



Aki betűkkel, nyomdászattal, grafikával, tördeléssel foglalkozik annak nem ismeretlen a Bodoni név. **Gianbattista Bodoni** betűmetsző volt, 1740-ben nyomdászcsaládba született a Cesena közeli *Saluzzóban*. 1758-ban Rómába költözött és ott bejutott a XV. György Pápa által alapított nyomdába (*Stamperia della Congregazione di Propaganda Fide*), melynek feladata a katolikus eszmék terjesztése, propagálása volt. Ebben az időben egyházi körökben a különféle tanok között állandó harcok dúltak. Bodoni e harc közepén találja magát és ez nem is marad hatás nélkül az előmenetelére. 1768-ban Ferdinánd páрмаi herceg hívja, hogy menne hozzá és vezetné a *Páрмаi Királyi Nyomdát*. Itt végre megmutathatja tehetségét, kiélheti minden szakmai szenvedélyét. Eleinte *Furnier* betűk-

kel dolgozott, de a betűk tekintetében a páрмаi nyomdát ő tette elsővé a világon. Száznegyvennégy antikva és kurzív betűfajtája, száznolc címszedéshez való *verzálisa*, sok kézírásos típusa és keleti betűfajtája volt. A legtöbbjét ő maga metszette és öntötte utólérhetetlen művészettel és pontossággal. *Nyomdászati kézikönyve* (*Manuale tipografico*) óriási érdeklődést váltott ki és számos kiadást ért meg. A mű nagy érdeme az az esztétikai összhang, amely mind a mai napig a nyomdatermékek követendő példájául szolgál. Az utolsó kiadást már a mester halála után a felesége jelentette meg 1818-ban. A *Bodoni Múzeum* Pármában található és ingyenes a belépés.



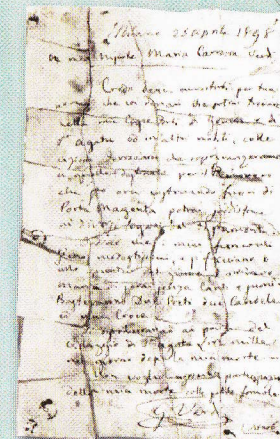
## Főtt lapocka és végrendelet

A vagyonát senki nem viheti magával a sírba. Az olasz közigazgatók 2011-ben azzal vélték méltóan ünnepelni az olasz egység 150. évfordulóját, hogy jó néhány illusztris olasz végrendeletét tették közszemlére Rómában. Gondoljuk csak meg milyen érdekes dolgokat lehet meg tudni a többnyire saját kézzel írt végrendeletekből a személynél, a korról, a szokásokról. A nevek közül csak néhány érdekesség: *Pirandello, Ferrari, Marconi, Caruso, Cavour, Garibaldi, XXIII. János Pál* és VI. Pál



pápa. De köztük van *Giuseppe Verdi* végakarata is. Verdi a Páрма közeli *Bussetóban* született egy vendéglős apa és egy főnőné gyermekeként. Harminnégy éves korában már világhírű zeneszerzőként jegyezték. Takarékos, némelyek szerint egyenesen fősvény volt. Nagy odafigyeléssel adminisztrálta a vagyonát, de halála esetére meglepően nagylelkű végrendeletet készített. Ez a szegényen született zseni kolosszális vagyont halmozott fel. Az újszülött *Olasz Királyság* legnagyobb

adófizetője volt és, mint ilyen kapta meg a parlament örökös szenátori címét, nem a művészi érdemeiért. Ez Verdi az epeömlésig feldühítette. Földbirtokai leginkább a híres *Sant'Agata* villa környékén voltak, ahová visszavonult. Parasztok százai dolgoztak neki, nem is felesben művelték a földet, hanem úgy, hogy két harmadot szolgáltattak Verdinek. A munkásokkal kifejezetten kemény volt. A legkisebb gyanúra azonnal képes volt kirúgni valakit. A pénzt, ami jogdíjként ömlött hozzá, szinte azonnal befektette. Leginkább földekbe, mint aki attól fél, hogy újra visszasüllyed a gyermekkori szegénységbe. A kevés luxus között, amit megengedett magának, említsük meg a néhány fényűző delizsánszot, és a környék egyetlen magántulajdonú jégvermét. Ez a magánfridzsider egy föld alatti bunker volt. Itt raktározta Verdi a folyó télen összegyűjtött jegét. Azzal villogott, hogy augusztus közepén, a legnagyobb melegben fagyalt-tortát szolgált fel a barátainak. Rossz nyelvek szerint ezt nem annyira a társaság miatt tette, hanem, mert élvezte, hogy még az ételek hőmérsékletét is képes uralni. Verdi egyetlen törvényes örököse az unokahúga, *Maria Verdi* volt. Noha kétszer is házasodott, ennek a mérhetetlenül gazdag embernek nem voltak leszármazottai. Második felesége is nála korábban halt meg. *Maria* az egyik unokatestvérének a lánya volt, de mindig élt a gyanú, hogy esetleg a saját lányáról van szó. Kislánként vette magához, gyakorlatilag ő nevelte fel. A végrendeletét a zeneszerző egy évvel a halála előtt 1900-ban írta saját kezűleg. Az egyik példányt a közigazgatójénél – akihez Mariát felesé-



gül adta – helyezte letétbe, a másikat magánál hordta. A végakaratából emberi nagylelkűség sugárzik. A vagyonából nagy részt szánt jótékonyságra, a szegényekre. Nem akarta, hogy egy zsugori, érzéketlen ember emléke maradjon meg róla. Gondoskodott a szolgálatában álló személyzetről, évi 2.000 lírát hagyott *Busseto* kórházára, ellátta pénzzel az óvodát és elegendő pénzt juttatott szülőfaluja ötven szegényének. Nem lehet nem megemlíteni az általa alapított milánói idős zenészek otthonát (*Casa di Riposo per Musicisti*). Imádott szülőháza, a kert változatlan megővését kötelességként írta elő Mariának. Rendelkezett a saját temetéséről is. Hajnal, vagy alkony legyen az idő és semmi zene, semmi külsőség. Olyan egyszerű ceremóniát akart,

ahogyan élt. Betartották, de így is százezer ember kísérté néma csendben a koporsóját. A halála előtti napokban a háza körüli utcákat szalmával borították be, hogy a lovak trappolása ne zavarja a haldokló mestert.



Hogy ne végződjön a történet ilyen szomorúan, elárulunk valamit Verdi és a főtt sonka bensőséges kapcsolatáról. A nyers sonka mellett a régióra a főtt sonka gyakori használat is jellemző. A combot megszabadítják a csülökrésztől és kicsontozzák. A feldolgozás azzal kezdődik, hogy „bemasszírozzák” a húsba a különféle fűszereket, sót, salétromsót, cukrot, borsot, babérlevelet, borókát. A sonka préselve nyeri el a jellegzetes körte alakját. És ekkor jön a főzés, ami gőzöléssel történik. A főzés végén nincs más dolog vele, mint hagyni kihűlni és érleledni, de mindössze néhány napig. A főtt sonkát lehet füstölteni



is. A legjobbnak azt a *San Secondóban* készültet tartják, amelyet Verdi is annyira szeretett. Verdi étkezési szokásairól nem sokat tudunk. Anynyi azért ismertté vált, hogy szülőföldje egyik gasztronómiai remekművét, a *San Secondóban* készült főtt sertéslapockát imádta. Ennek saját kezűleg leírt receptjét elküldte barátainak és a híres lemezkiadó *Ricordi* családnak is. Verdi nem volt nagyevő, azt szerette, ha józan, egészséges, önmérséklettel rendelkező emberek veszik körül az asztalnál. Nem szerette a nagyon „megdolgozott” ételeket. Kivételes alkalmakkor rendszeresen fogyasztotta a hagyományos emiliei ételeket. Lássuk, hogy milyen főzési tanácsokat adott Verdi a barátainak: „Jelen levelemmel együtt, vasúti küldeményként kaptok majd egy ládikát is, amelyben olyan sertéslapockát találok, ami-

lyet itt *San Secondóban* készítenek. Egy a tiétek, a másikat pedig a *Ricordi* családnak küldöm. Döntések el melyik kié legyen. Figyeljete arra, hogy a lapocka elkészítéséhez elengedhetetlenül fontos: 1.) Legalább két órára tegyétek langyos vízbe, így kiázik belőle a só. 2.) Ezután tegyétek hideg vízbe, lassú tűzön forraljátok úgy három és fél órán át, vigyázva, hogy ki ne pukkadjon; ha nagyobb a lapocka talán négy óra is kell. Ha meg akarjátok tudni, hogy elég puha-e, egy fogpiszkálóval vizsgáljátok, ha könnyedén befűrödik a húsbá, akkor a lapocka megfőtt. Hagyjátok, hogy a saját levében hűljön ki, és lehet is tálalni. Leginkább a főzésre ügyeljete, mert ha kemény marad az nem jó, ha meg túlfőzitek, akkor száraz és rágós lesz”.

MH

## A rádió születése

*Guglielmo Marconi* (1874-1937) húsz éves korában valami hatalmas szerkezetet csinált házuk padlásán, a Bologna közelében található *Grifone Villában*. A szerkezetre drótokat tekert, és ahhoz még egyéb műszereket csatlakoztatott. Sokszor éjszakákba nyúlóan dolgozott a padlásán, ahol nem zavart senkit. 1894 végére már képes volt arra, hogy egy gomb megnyomásával megszólaltasson egy hangokat kibocsájtó jeladót úgy, hogy a hangot hallani lehetett a padlás másik végén, a következő évben pedig már az épületen kívül is képes volt megismételni a kísérletet. Végül a jelfogót egy domb mögött helyezte el úgy, hogy a testvére, *Alfonso* egy puskával felszerelve várta az eredményt, hogy lövéssel értesítse testvérét: hallotta az adást. Marconi később azt mesélte erről: „Néhány perc után elkezdtem az adást úgy, hogy megnyomtam a Morse készülék gombját... Egyszer csak messziről meghallottam a völgyből a lövést”. Marconi kísérletei a Morse jelekkel küldött üzene-



tek elvén alapultak. A hangok átvitele inkább más tudósok munkájának eredménye volt. A találmányt felajánlották az *Olasz Posta és Távirati Minisztériumnak*, de a dolog elhalni látszott. Marconit édesanyja elvitte *Londonba*. Az angolok azonnal ráéreztek a drót nélküli távirat-küldésben rejlő potenciális lehetőségekre, Marconi találmánya izgalomba hozta őket. 1901-ben került sor az első szenzációs vállalkozására: egy angol városból induló rádió jelzéseit egy kanadai szigeten vették.... 27 évesen Marconi híres és gazdag volt. A rádió feltalálásáért 1909-ben fizikai Nobel-díjat kapott. Legyünk egy kicsit ünneprontók Marconival kapcsolatban. Marconi *Nikola Teslával* dolgozott Amerikában, vagyis láthatta annak kutatásait, eredményeit. Tesla beperelte, azzal a váddal, hogy Marconi ellopta a találmányát. Az *Amerikai Legfelső Bíróság*, egy hosszú jogi procedura végén, 1943-ban hivatalosan is Teslát ismerte el feltalálóként. Marconitól megvonták a rádió feltalálásának elsőségét.

tek elvén alapultak. A hangok átvitele inkább más tudósok munkájának eredménye volt. A találmányt felajánlották az *Olasz Posta és Távirati Minisztériumnak*, de a dolog elhalni látszott. Marconit édesanyja elvitte *Londonba*. Az angolok azonnal ráéreztek a drót nélküli távirat-küldésben rejlő potenciális lehetőségekre, Marconi találmánya izgalomba hozta őket. 1901-ben került sor az első szenzációs vállalkozására: egy angol városból induló rádió jelzéseit egy kanadai szigeten vették.... 27 évesen Marconi híres és gazdag volt. A rádió feltalálásáért 1909-ben fizikai Nobel-díjat kapott. Legyünk egy kicsit ünneprontók Marconival kapcsolatban. Marconi *Nikola Teslával* dolgozott Amerikában, vagyis láthatta annak kutatásait, eredményeit. Tesla beperelte, azzal a váddal, hogy Marconi ellopta a találmányát. Az *Amerikai Legfelső Bíróság*, egy hosszú jogi procedura végén, 1943-ban hivatalosan is Teslát ismerte el feltalálóként. Marconitól megvonták a rádió feltalálásának elsőségét.

## Az „ágaskodó lovacska” dicsősége



Egy első világháborús repülő hős, *Francesco Baracca* kabaláját kapta meg 1923-ban egy olasz autóversenyző, *Enzo Ferrari*. Az „ágaskodó lovacska” (*Cavallino rampante*) ma az egész világon a Ferrari autók, a Forma 1-es versenyek legnagyobb bajnokának szimbóluma. A sportág szerelmeinek körében a „*Cavallino*” mellett ugyanilyen jelkép *Maranello*, a Modena melletti kisváros, a Ferrari otthona. *Enzo Ferrari* (1898-1988) kez-

detben sportújságíróként dolgozott, de igazi szenvedélye már korán az autó volt. Nagy bánatára nem kapott munkát a Fiatnál, egy milánói cégnél helyezkedett el szerelőként, miközben autóversenyző lett. 1919-től 1931-ig, fia születéséig versenyzett, de addigra már, 1929-ben világra jött a ma világhírű Ferrari istálló (*Scuderia Ferrari*). Kezdetben még csak az Alfa Romeo autók összeszerelésével foglalkoztak. Ez volt a kor menő versenyautója, amelyekkel maga *Enzo Ferrari* is száguldott. A valódi gyártás pontosan 10 évvel később kezdődött, és a mai napig számos „civil sportkocsit” is gyártanak. Az igazi dicsőséget a *Forma 1* hozta meg a Ferrarinak. Az 1950-ben indult F-1 sorozatban jelenleg a Ferrari az egyetlen, amely minden évben ott volt a rajtnál, és eddig összesen 15 világbajnokot adott a pilóták, és 16-ot a konstruktőrök versenyében. A nagy széria 1952-ben *Alberto Ascari*val indult (ő a következő évben duplázott), a „*Cavallino*” nagy bajnokai között volt *Niki Lauda* (1975, 1977) és főleg

*Michael Schumacher*, aki 2000 és 2004 között öt sorozatban sem talált legyőzőre. A legutóbbi Ferrari-világbajnok 2007-ben a finn *Kimi Räikkönen* volt. 2012-ben sem maradnak el a futamgyőzelmek: az idén márciusban *Fernando Alonso*t és tűzpiros földi rakétáját intették le először a Malajziai Nagydíjon. De legalább akkora dicsfény övezte a Ferrari szereplését a Le Mans-i 24 órás versenyeken, itt 14-szer győzött a *Cavallino*. 1963-ban, az első hat helyen Ferrarikocsik végeztek!



*Enzo Ferrari* 1971-ben hivatalosan visszavonult cége elnökségétől, de a gyakorlatban haláláig a kezében tartotta a céget. A *Ferrari F40* volt az utolsó autó, amelynek születésénél bábáskodott. Kíméletlen ember hírében állt, aki valósággal behajszolta versenyzőit a győzelembe, még a csapaton belül is a rivalizálást szította. Egyesek szerint egy-egy siker alkalmával mindenekelőtt az autót dicsérte, a pilótát csak „tartozéknak” tekintette. Barátja és üzlettársa, *Carlo Benzi* mondta Ferrariról: „Ha politikusnak megy, *Machiavelli* legfellebbező titkára lehetett volna.”



GNL

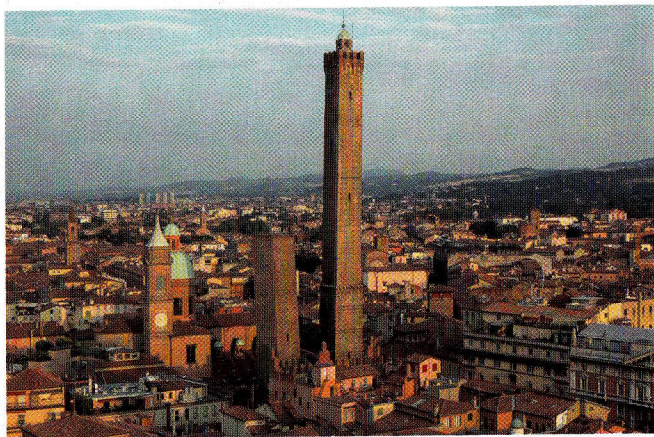


## Egy kis egyveleg

Más olasz régiót talán több természeti szépséggel áldott meg a teremő, Emilia-Romagna mégis bátran felveheti a versenyt velük egyedi különlegességeivel. A régió elsősorban a városairól, a művészetekről és művészekről, Salsomaggiore termálfürdőjéről és a gasztronómiájáról híres. Bologna kultúrájával, történelmével, 1088-ban alapított egyetemével kiérdemelte a „Művelt” (La Dotta) jelzőt, napjainkra azonban inkább a másik állandó jelzője a „Kövér” (La Grassa) illik rá. A nem idevalósi olaszok gyakran élcelődnek rajtuk: egy bolognai csak akkor marad csendben, ha eszik. Napjainkban is rengeteg diák él a városban, ettől olyan zsibongó és fiatalos. Modena Pavarotti, a Ferrari, a Maserati no és a balsamecet városa. Az autósport szerelmeseinek érdekes a Ferrari Múzeum. Parma, Ferrara, Ravenna... Úgy gondoltuk csemegézünk egy kicsit és néhány étvágygerjesztő szellemi morzsával – köztük magyar vonatkozásúakkal is –, kínáljuk az olvasót, hátha kedvet kap egy minden bizonnyal jó ízű utazáshoz. Ha eljutottak a „tethelyre” és már nem bírják a nyári meleget, szökjenek el a tengerpartra, mondjuk Riminibe a Riviera del Sole központjába.

### Bologna: esőben is ernyő nélkül

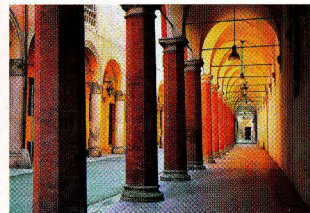
Amikor olaszul tanultunk, a tankönyvben volt egy olvasmány Bolognáról. Az volt a címe: *Bologna az árkádok városa (Bologna, la città dei portici)*. Ezt nagyon megjegyeztem, bár azóta két sokkal jobb mondás jut eszembe. Az egyik: „È una città grassa, turrita e rossa”, azaz zsíros, mert gazdag, tornyos, mert valamikor kétszáz tornya meredezett az ég felé, és vörös, mert a háztetők és a vakolatlan téglafalak rótt színe uralja a várost. Ám a másik, nem igazán irodalmi mondás mégis népszerűbb, mint az első: „Bologna è la città di tre T: torri, tortellini e tette” azaz Bologna a három T városa: tornyok, tortellini és a nő cicik (tette). Itáliában ugyanis itt a legjobb a tortellini (ez biztos), és itt a legszebbek a női mellek



(szerintük). A város egyik jelképe a két ferde torony, az *Asinelli* a magasabb a maga 97,60 méterével és embert próbáló 320 lépcsőjével. A *Garisenda* a kisebbik és a kövérebb, ez csak 48,16 méter magas, de a csúcsán mért dőlése több mint 3 méter, vagyis nagyobb, mint a híres pisai társáé. Van még valami, ami azonnal szemet szúr az először idelátogatóknak. Az egész várost

keresztül-kasul lehet járni úgy, hogy nyáron senki nem kap nap-szúrást, az esős évszakokban pedig esernyő nélkül sem ázik meg. Szinte az összes házat árkádosra építettek már a középkorban. Az új lakónegyedeket is így tervezik, építik. A város melletti *Monte della Guardia* hegy tetején lévő Madonna di San Luca (Szent Lukács Madonnája) zarándokhelyhez a város-

Az összeállítást készítette:  
Faragó Rita

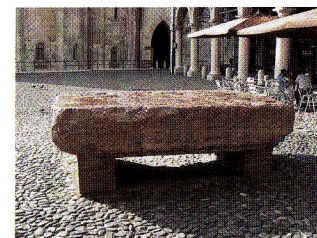


központból indulva végig fedett gyalogjárón lehet felmenni. Ezt azután építették, hogy 1433 tavaszán három hónapig tartó, özönvízszerű esőzések tönkretették a termést. Ekkor a helyiek úgy határoztak, hogy a kegyhely templomában lévő, 1100-ból származó görög Madonna ikonnal körmenetet tartanak és az eső leállítására kérik az égikeket. Akciójuk eredményes volt. Amikor a szentképpel beértek a városba, elállt az eső, kisütött a nap. Azóta, minden évben megteszik ezt az utat a szentképpel, de hogy véletlenül se ázzon meg, felépítették a 3,5 km hosszú, már messziről is jól látható árkádsort.

### Modena: adós fizess!

A modenai *Piazza grande* északkeleti sarkában van a *Preda Ringadora*. Mi is ez? Egy nagy darab, masszív, négyzetletes, úgy három méter hosszú márvány kőasztal, vagy talán inkább pad. Valamikor egy római kori épület tartozéka lehetett. A középkorban afféle pulpitusként használták. Aki beszédet akart mondani az felállt rá és onnan beszónokolt. De gyakran ezen hajtották végre a halálos ítéleteket.

Használták arra is, hogy közszemlére tegyék rajta az ismeretlen halottat egészen addig, amíg valaki fel nem ismerte. De a szegyenkő funkcióját is betöltötte. A leírásokból tudjuk, hogy például az adós, aki nem fizette meg a tartozását a piac napján először köteles volt megkopasztatva, egy speciális fejfedővel a fején körbejárni a teret. Érkeztet

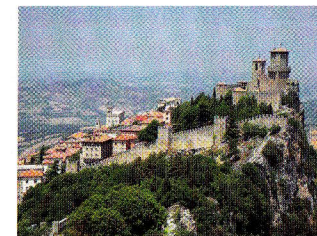


trombitaszó jelezte. Ezután a beszéd követé, sokszor mezítelen fenékekkel ülve a zsírral bekent földre, meg kellett ígérnie, hogy a vagyonából kifizeti a tartozását. A hitelező döntötte el, hogy ezt a procedúrát hány szombaton kell az adósnak megismételnie, elfogadja-e az ígéretet. Ki tudja? Ha nálunk ma is ezt a módszert alkalmaznák talán kisebb lenne a körbetartozás....

### San Marino: Európa harmadik legkisebb országa

A miniállam Olaszország enklávója. Ez azt jelenti, hogy egy nagyobb állam területén belül van egy másik, kisebb szuverén állam. A világ legrégibb köztársaságáról beszélünk. Alapítását a Krisztus utáni 301. évre teszik.

A legenda szerint a kőfaragó remete, a keresztény *San Marino*, (Szent Marinus) Dalmáciából, Rab szigetéről érkezett és kolostort alapított a *Titán* hegyen. A *Diocletianus* császár által üldözött keresztényeket fogadta be. Létrehozott ott egy aprócska keresztény közösséget. Egészen 1351-ig *San Leo* püspök feudális uralma alatt éltek, míg végre az Egyházi Állam szabad közösségnek ismerte el őket. A Titán hegy lakói elismeréssel adózva az alapítónak, elnevezték hazájukat *San Marino Földjének*, majd később egyszerűen *San Marinó*-nak, végezetül pedig *San Marinói Köztársaság* lett. Az olasz reformkor és szabadságharc idején San Marino sok menekülő harcosnak szolgált rejtékhelyként. Garibaldi is itt „vendéges-



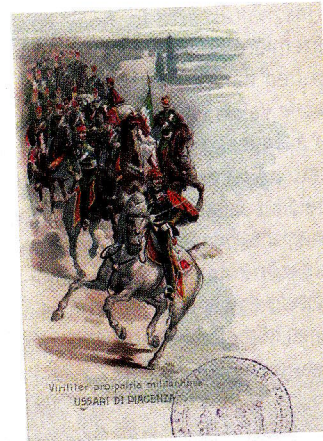
kedett”, ez tette lehetővé, hogy biztonságos helyről alkudozzon Olaszország függetlenségéről. A II. Világháború alatt azonban újólág 100.000 menekültet fogadott be. Az állam semlegeségével sem tudták azonban elkerülni a megszállást és a bombázásokat. Ma San Marino független, demokratikus és semleges állam, amely hűségesen



ápolja ősi hagyományait. Híres turisztikai uticél, könnyen megközelíthető akár autóval, akár más közlekedési eszközzel. Igazi ékszer a maga természeti szépségeivel, műemlékeivel, múzeumaival, könyvtáraival. Formája egy szabálytalan négyszög mely körbeveszi a Titán hegyet. A hegy tetején emelkedik a három, egymással is összekötött soktornyos erőd. Az ország lakossága úgy 30.000 körül van, két legnépesebb városa San Marino, a főváros, valamint Serravalle, melynek lakossága meghaladja a fővárosét. A kulturális világörökség része San Marino történelmi központja és a Monte Titano. Lévén Emilia-Romagna közelségében, jókat lehet enni, kiválón lehet shoppingolni, szóval aki a tengerparton nyaral annak ideális uticél egy, egy napos kirándulásra.

### Piacenzai magyar huszárok

*Stendhal* Pármai kolostora regegyként és filmként is világhíres. Egyszer talán akad magyar író, aki megírja a Pármai huszárok történetét, akiket voltaképpen *Piacenzai Huszárok* néven jegyzett fel a történelem, de Pármában állomásoztak. Az előzményeket a XIX. század közepének bonyolult politikai helyzete magyarázza. 1859-ben a villafrancai fegyverszüneti egyezmény hatására az olaszfrancia szövetséges hadsereg



támogatására szervezett Magyar Segélyszereg katonái nehéz helyzetbe kerültek. Ugyan folytak a béketárgyalások azért, hogy a hazatérő, korábban dezertált magyar katonák ne kerüljenek hadbírótság elé, de a diplomáciai folyamat végét nem tudták kivárni. A katonai táborban járvány és szökések lazították a fegyelmet. Amikor *Lodovico Frapolli* modenai hadügyminiszterrel *Bethlen Gergely* ezredes felkereste a légió utolsó, hazatérésre váró csoportját, tizen-nyolc tiszt azonnal jelentkezett az olaszokat erősítő modenai szolgálatra. Később még többen csatlakoztak hozzájuk. A létrejött alakulatot *Bethlen* ezredes Pármába, a *Palazzo della Pilotta* épületébe vezényelte, ahol *Piacenzai Huszárok* néven állományba vették őket. A pármái hercegek egykori palotája, ahol a hajdani huszárok szolgáltak, ma is áll. Ha a falak beszélni tudnának, alighanem kikerekedne

ebből egy izgalmas, a mai olvasót is lebilincselő történet.

### Egy kis Pompei Riminiben

Rimini történelmi városközpontjában, a *Piazza Ferrarin* egy kétezer éves műemlék-együttest tekinthetnek meg. Nyugodtan mondhatjuk, hogy az úgynevezett *La domus del chirurgo* (Sebészorvos Háza) egyedülálló látnivaló. Szakmai körökben elismerten, világviszonylatban egyedülálló régészeti anyag gazdag tárháza ez, valóságos



kis Pompei. Itt találták meg egy sebészorvos-patikus „szerszámainak”, használati eszközeinek eddigi leggazdagabb lelőhelyét. És együtt láthatják itt a színes mozaikpadlós, nagy termekből álló bizánci palota, a lakóterületek maradványait, a kriptákat, a középkori hozzáépítéseket szóval a hely teljes életútját egészen napjainkig. A III. század közepén tűz martaléka lett a ház és az összeomlott épület romjai alól kerültek elő az eredeti alapok, mozaikok, vakolatok, edények, munkaeszközök, melyek egyedülálló „fényképei” a római kori Rimini akkori életformájának.