



Podróże kulinarne – Smaki Toskanii

8 kwietnia 2013

Jak najlepiej opisać nasze wrażenia z Toskanii? Spróbuję w ten sposób. Wyobraźcie sobie zimne, deszczowe, kwietniowe popołudnie. Jesteście głodni i zmarznięci, docieracie do malutkiego, średniowiecznego miasteczka i zaczynacie szukać restauracji. Niestety, Włosi otwierają dopiero o 19:00, czyli za około dwie godziny. Stoicie więc w deszczu pod drzwiami czytając w menu co Was ominęło. Nagle drzwi otwierają się.

Właściciel restauracji zaprasza Was do środka. Jest całkowicie pusto, ale ciepło i co najważniejsze - pachnie jedzeniem. Właściciel tłumaczy się, że co prawda otwierają później, ale z większością potraw są już gotowi, więc zaprasza na posiłek. Otwiera butelkę czerwonego wina z własnej winnicy i zaczyna z Wami typową rozmowę: "Skąd jesteście? Gdzie się zatrzymaliście?". Po paru minutach dostajecie pierwsze danie, potem jeszcze drugie wino, drugie danie i deser. Wszystko doskonale. Siedzicie parę godzin, aż robi się tłoczno, międzynarodowo, wakacyjnie, a później znowu gwar ucicha. Czujecie się szczęśliwi. W ten sposób trattoria La Toppa w San Donato stała się naszym ulubionym miejscem w Toskanii.

W La Toppa można zjeść tylko potrawy ze składników lokalnych i sezonowych. Na przykład ravioli z ziemniakami nie podaje się wiosną, ponieważ ziemniak jest ciężki i rozgrzewający, więc we Włoszech jest to składnik typowo zimowy. W kuchni pracują syn i żona właściciela, sam właściciel zaś jest szefem sali. Na lokal mówią "mój dom", tutaj też jedzą rodzinną kolację składającą się z potraw, które danego wieczoru podają gościom. Codziennie do wyboru są po trzy-cztery pozycje z pierwszych dań, drugich i deserów. Lista win zawiera tylko lokalne pozycje. Szef sali, mimo średniego zrozumienia języka angielskiego, świetnie się z nami dogadywał i polecał to, co mieli najlepszego, kiwając negująco głową, gdy chcieliśmy zamówić coś słabszego. Jeżeli nie traficie do La Toppa nie martwcie się - takich restauracji jest w Toskanii mnóstwo.

<http://www.anticatrattorialatoppa.com>

Kuchnia Toskanii jest prosta, jak na przykład pici czyli gruby, porowaty domowy makaron zrobiony tylko z wody i mąki, który jedliśmy z najprostszym sosem pomidorowym. Jest lokalna, jak bistecca alla fiorentina - krwisty 1,5 kg stek z lokalnej wołowiny, oprószony pieprzem i solą, grillowany i polany oliwą z oliwek. Lokalne są też potrawy z tamtejszych dzików. Toskania jest też znana z trufl, wieprzowiny, różnych sosów podawanych z pappardelle (w tym nasze ulubione kremowe ragu z kaczką) czy ravioli nadziewanego ziołami i ziemniakami.

Toskania była celem naszej wiosennej podróży kulinarnej, ostatniej podróży we dwoje przed narodzinami naszej córeczki. Byłam już w zaawansowanej ciąży co tak na prawdę tylko pomogło nam w zwiedzaniu - we Włoszech brzuszki otwiera wszystkie drzwi, a ludzie reagują bardzo uprzejmie na kobiety w ciąży. Wchodziliśmy do muzeów bez kolejki, bez opłaty za bilet, zawsze ustępowano mi miejsca i przepuszczano w kolejce. Kulinarnie niestety nie mogłam nieskrępowanie kosztować szynki parmeńskiej, parmezanu, steków czy wina w dowolnych ilościach, chociaż wszystkie Włoszki ze

zdziwieniem reagowały, gdy wskazywałam na brzuszki odmawiając alkoholu. Twierdziły, że piły wino w ciąży (oczywiście w umiarkowanych ilościach tzn. kieliszek do obiadu), jedna była nawet na kursie somelierskim i co najlepsze, ich dzieci nie dość, że są w pełni zdrowe, to jeszcze mają dobry smak jeżeli chodzi o wino.

W Toskanii mieszkaliśmy w Fattoria Casa Sola, w prowincji Barberino Val d'Elsa, w odremontowanym budynku z XVIII w. na wzgórzu pośród gaju oliwnego i ziołowego ogrodu. Położenie Casa Sola w połowie drogi między Florencją a Sieną pozwalało nam na codzienne wycieczki samochodowe po okolicy. Casa Sola to nie tylko agroturystyka, to także produkcja wina i oliwy z własnych winorośli i drzewek oliwnych.

<http://www.fattoriacasasola.com>

Kiedyś syn właściciela Casa Sola zaprosił nas na spacer po posiadłości, po winnicy i piwnicach, zakończony degustacją wina. Na terenie posiadłości uprawia się głównie szczep Sangiovese, a fattoria specjalizuje się w wytwarzaniu win Chianti i Chianti Classico. Chianti to tokańskie czerwone wino, tradycyjnie sprzedawane w pękatej, okrągłej butelce w słomianym koszyku. Aby wino mogło nosić nazwę Chianti musi mieć co najmniej 80% udziału winogron szczepu Sangiovese. Aby mogło używać nazwy Chianti Classico musi dodatkowo leżakować przez 7 miesięcy w dębowej beczce, a w przypadku Chianti Classico Reserva proces leżakowania trwa powyżej 27 miesięcy. Symbolem Chianti jest czarny kogut na szyjce butelki. Będąc w winiarni Casa Sola można na miejscu kupić wino do degustacji, a po powrocie do Polski zamawiać wino online.

Przy okazji zwiedzania San Gimignano, czyli Manhattanu Średniowiecza, nazwanego tak ze względu na 14 różnej wielkości murowanych wież, polecam lody na rynku w cukierni Gelateria di Piazza. I znowu - najlepsze lody to te oparte o lokalne składniki - szafran i orzechy.

<http://www.gelateriadipiazza.com/english/master-gelato-maker.html>

Toskania to spokój i cisza, łagodne pagórki pokryte aksamitnymi dywanami trawy i zbóż, domy z kamienia na wzgórzach, średniowieczne miasteczka z pachnącymi espresso kafejkami, winorośla i drzewa oliwne. Ponieważ byliśmy we Włoszech poza sezonem korzystaliśmy z samotności, a Włosi mogli poświęcić nam cały swój czas. To godne polecenia.