



# Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike gastronomije Italije



Nastavnik:  
dr Nikola Vuksanović, docent

1

**Zadatak** – upoznati se sa karakteristikama Italijanske kuhinje, njene istorije i tradicije;

**Cilj** – savladati osnovne pojmove Italijanske kuhinje prema regijama i namirnicama koje se koriste.



2

## Italija

- država na jugu Evrope,
- **Apensko poluostrvo** i tri velika ostrva u Sredozemnom moru - **Sicilije**, **Sardinije** i **Elbe**.
- Italiju se deli u **tri velike geografske regije**: **Severna**, **Poluostrvska**, **Ostrvska Italija** i niz podregija.



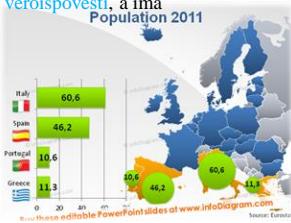
- **Severnoj Italiji pripadaju provincije:** Dolina Aoste, Pijemont, Ligurija, Lombardija, Emilija – Romanja, Trentino Alto Adide i Furlanija-Julijska krajina;
- **Poluostrvskoj pripadaju:** Toskana, Lacio, Kampanja i kalabrija na Tirenskoj obali, potom Marke, Abruco i Apulija na Jadranskoj obali, a na centralnim delom poluostrvara nalazi se Umbrija, Molize i Bazilikata;
- **Posebne provincije** koje pripadaju regionu Ostrvska Italija su Sicilija i Sardinija.



3

4

- klima Italije je relativno vlažna i varira od hladne (u višim predelima Alpa i Apenina), do sumpirske (duž obale Ligurskog mora i zapadne obale poluostrva),
- 67% Italijana živi u gradovima i to pretežno na severu,
- 80,2% stanovništva su katolici, a samo 3,6% pripada ostalim religijama od čega su 231.226 Jezuisti, 35.000 su jevrejske veroispovesti, a ima protestanata i muslimana.



5



## Istorijske Italijanske kuhinje

„Kultura jednog naroda se veoma upečatljivo odražava i na načinu ishrane“

- imaju istorijsko pravo da su **reformisali francusku kuhinju, uveli stil i bonton,**
- sastoje se od regionalnih kuhinja, veoma različitih po namirnicama, jelima i običajima,
- razlike u regionalnim kuhinjama su velike pa čak i na malim rastojanjima između gradova,
- oduvek su pripremali obroke od lokalnih namirnica,



Kuhinja starih rimljana

6



- Rimljani su obožavali hranu i često su jeli i pili vino neumereno,
- stari Rimljani su bili ljudi sa sela – farmeri koji su jeli samo jednostavnu, seljačku hranu (masline, sireve, hleb),
- uticaj Rimskog carstva je imao na **kvalitet pripreme jela,**
- sa renesansom, došlo je do velikog bogatstva i novih interesa za savremenom hranom.



Tradicionalna priprema jela

7



- Italija je bogatija od Francuske gastronomije, što potvrđuje Katarina Mediči odlaskom u Pariz sa svojih 50 kuvara čime je prenela i veštine kuvarstva,
- nisu pripremali začinjena jela već su se **poštovale prirodne aromе i sirove namirnice,**
- primer:
  - „carpaccio di tonno“,
  - „branzino al forno“,
  - „grigliata di calamari“.



carpaccio di tonno



branzino al forno



grigliata di calamari

8

2

## Kultura obeda

- predstavlja **glavno uživanje**, nebitno koji je dan ili nedelja u godini,
- restorani se ne praktikuju kao kod Francuza,
- porodični obed i restorani se neguju poštovanjem tradicije – minimalno su komercijalizovani,
- jelovnici započinju predjelom „antipasti“, zatim riba, meso sa povrćem,
- svaki region ima svoju specifičnost pripreme i serviranja jela, koja čini kuhanje pravim užitkom,



- nemaju **glavno jelo**, već 2 glavna i ne iznose ga u isto vreme,
- obed uvek započinju **supom** sa testeninom, rižotom, čor bom (Minestra),
- smisao čorbe je da bude servirano u dubokom tanjiru i tako se započne obrok,
- zatim se služi 1 glavno jelo uz vino („natanane“ se jedu) pa 2 glavno jelo,



9

10



- uvek se vodi računa o kombinaciji 1 i 2 jela (pre govedine nekada neće biti pasta sa morskim plodovima ali može rižoto sa šparglama),
- **desert je čajno pecivo** - „canestrelli“,
- tradicionalni hleb za uskrs – „casatiello“ (Neapolitan Easter bread).



## Gastronomski regioni Italije



11

12

## Severna Italija



- osam regionala,
- najrazvijenija regija (teška industrija i turizam),
- sezonske promene vremena,
- Regije severne Italije:**
  - Pijamnot i Valle d'Aosta
  - Frulija Venecija,
  - Ligurija,
  - Lombardija,
  - Trento Alto Adiđo,
  - Veneto,
  - Emilija – Romanja.



13

## Pijamnot i Valle d'Aosta



- poznati po skijaškim centrima,
- karakteristika ove regije** je mešavina Italijanskih planinskih specijaliteta i jakih galskih začine,
- uticaj Francuske kuhinje,**
- prvi specijalitet** su gomoljike – tartufi (trifola d'Alba) a drugi palenta,



crni tartufi

14

- godišnji festival u znak zrna kukuruza i proizvodnje „Palente“,
- povrće na način „bagna cauda“ ,
- poznati poslastičarski proizvodi – „monte bianco bigne crema zabaione“,
- Vrhunска vina – crno Bordo i Barbera, Asti Stumante (penušavo) i vermut.



palenta

bagna cauda

15



- pralini od čokolade i lešnika – „gianduiotti“ iz Torina,
- „gnocchi“ – njoki,
- „Grissini“ – dugi, uski štapići.



gnocchi



pralini od čokolade i lešnika



gnocchi



Grissini

16



## Ligurija

- graniči se sa Azurnom obalom i preovladuje Mediteranska klima,
- najveća luka u Italiji je **Đenova**,
- Ligurijanci su poznati po jelima od riba i **sos „pesto genovese“**,
- bogata regija **južnim voćem, cvećem karanfilu i svetski poznati medu**.



pesto genovese



- „**Fucaccia**“ – tradicionalni ligurijanski hleb, danas popularan širom Italije,
- čuvena torta „**Pasqualina**“ – pita sa različitim kombinacijama blitve, artičoke, kuvanih jaja,
- „**Ravioli**“ potiču iz ove regije.



Ravioli



Fucaccia



Pasqualina

17

18

## Lombardija

- industrijska prestonica (glavni grad regije Milano),
- specijaliteti „**Minestrone alla Milanese**“ i „**Risotto alla Milanese**“,



Minestrone alla Milanese



Risotto alla Milanese



- oblast Brijanca poznata po muznim kravama – **sir Gorgonzola i Bel Paese**,
- osim kulinarских specijaliteta, **grad Milano veliku kulturni centar („La Scala Opera“, freska „Posledanja večera“)**.



Gorgonzola



Bel Paese

19

20

## Trento Alto Adido

- oblast bogata vinogradima, voćnjacima i ima 350 zamkova,
- tradiciju nasledila od Austrougara,
- ovaj uticaj se vidi u hrani – kim, flekice, štrudle, kiseli kupus, sirće pri kuhanju, ren, paprika,
- pirinač i palenta **zamenjuju** pastu,
- pripremanje sosova je specijalnost ovog regiona, kao i gulaš.



21



## Frulia Venezia

- region jednostavnih gradova (**Venecija**),
- poznat po svojim gondolama i drugim atrakcijama,
- kuhinja ovog regiona nudi **jednostavnu „seljačku kuhinju“**,
- **poznata jela su „Rizi-bizi“**, ovsena kaša, supa sa graškom, pirinač i parmezan sir,
- „**pasta e Fagioli**“ (paprikaš skuvan od paradajza, malo paste i graška),
- veliki izbor jela od riba.



22



## Emilia – Romanja

- najuspješniji poljoprivredni region sa gradovima Ravenna, Parma, Modena, Bolonja i Rimini,
- poznat kao gastronomска regija,
- četiri sastojka karakterišu ovu regiju: **paradajz, pileća džigerica, svinjetina i soffritto (mirepoix)**,
- „**Tortelini**“ najpoznatija pasta,

*Video!!!*

*Soffritto – Mirepoix: A mixture of seasonings and finely chopped vegetables, such as onions, garlic, and celery, that is sautéed in olive oil and used as a base for many Italian dishes.*

23



- Bolonja – glavni politički i gastronomski grad,
- **Bolonjska mortadela (kobasica)** – seckana svinjetina, osušeni biber u zrnu, u omotu od kože praseta,
- **Ravioli i Lazanje.**



24



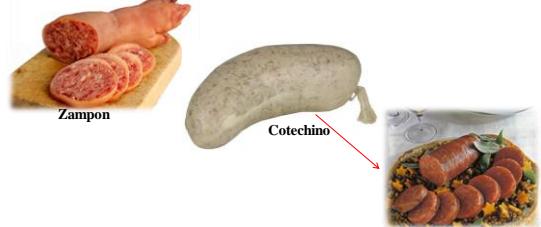
- grad Parma je predstavnik regije „Emiliana“,
- regija je poznata po pasti i sosovima a takođe i kaloričnim jelima,
- „proscuttio“ - šunka,
- geografski položaj omogućava čuvanje stoke i svinja,
- sutitke se proizvodi sir parmezan,
- u Parmi – jelo „Tortelini Ricotta“.



Tortelini Ricotta

25

- specijalite grada Modena je kobasica „Zampon“ (zampa – stopalo) – najbolja svinjetina, so, biber, oraščić, cimet, karanfilić,
- poznati po proizvodnji kvalitativnog voća – trešnje, jagode, jabuke, breskve i kruške,
- kobasica „Cotechino“ potiče iz Modena .



26

## Centralna Italija



- generalno siromašna regija,
- preovladaju brda, čempresi, stari putevi, tipične seoske kuće, litnjikovci i kilometri maslinjaka,
- regije ove oblasti su: Umbrija, Toskana, Marche, Abruzzi, Molise i Lacio,
- sve regije Centralne Italije, poznate su po specijalitetu: jagnjetina, guste čorbe, začinske biljke, a čak i čili koriste u pripremi,
- veoma su popularni festivali hrane.



27

## Umbrija



- regija koja ne izlazi na more, tj. u centralnom delu Apeninskog poluostrva,
- kuhinja - jednostavan način pripreme jela,
- crni tartufi su veoma popularni (koriste se na sve načine i u svaka jela),
- od mesa svinja se prave poznate kobasice i drugi prizvodi,
- jagnjetina, govedina, jaretnina i divljaca se pojavljuju u menijima u obliku paprikaša, pečenja, roštilja ili raznja,
- pasta, povrće i tartufi se obično služe uz ova jela.



28

„Porchetta“ – mlada prasetina na ražnju sa začinima



29

## Toskana

- jednostvna ali obilna kuhinja,
- koristi se puno sir i jela sa roštilja,
- popularni su po **Toskanskom hlebu bez soli**,
- **glavna namirica je beli pasulj**, pripreman sa kudeljom i maslinovim uljem,
- „**Florentinski način**“ u pripremi jela,
- kuvana jela se pripremaju sa svim vrstama vina.



Pasulj



Toskanski hleb

30

## Marche



- zbog geografskog položaja **manje je atraktivan za turiste**,
- **grad Urbino je zadržao stari izgled** i leži u sredini planinskog pojasa,
- „**Porchetta**“ – punjeno prase na sličan način kao u regiji Umbrija ali punjeno je na drugačiji način,
- **jedinstvena verzija lasagna zvana „Vincisgrassi“** (cimet, pileća džigerica i morski oraščić) je tipična za ovu regiju.



Vincisgrassi

31

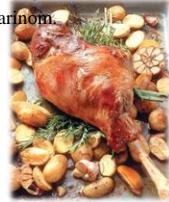
## Lacio



- karakteristike ove oblast su **lakša hrana, manje masna i izbor nadeva**,
- tipični seoski način pripreme kao i u celoj centralnoj Italiji,
- Rim i država Vatikan,
- najpopularnija jela su brodet („**stufato**“) i riblja čorba,
- „**Abbacchio**“ – mlada jagnjetina sa ružmarinom.



stufato



Abbacchio

32

- popularna jela u regiji Lacio:
  - „*Salati Mbocca*“,
  - „*Suppli al TeleFono*“,
  - „*Spaghetti alla Carbonara*“.



Suppli al TeleFono



Spaghetti alla Carbonara



Salti Mbocca



## Južna Italija

- region sa puno sunčanih dana i polutropskom klimom (južno voće i cveće),
- deli se na:
  - Kampanija,
  - Basilikata,
  - Apulija,
  - Kalabrija,
- dva ostrva: Sicilija i Sardinija.
- južnjaci su ljuti, eksplozivniji ali društveni u odnosu na severnjake koji su učitvi i rezervisani,
- bogata istorijskim građevinama i umetničkim dela.



33

34

- pasta – često se kupuje u marketima, dok se u severnom delu priprema i kuva sveža,
- „*Ziti*“ su kratka pasta veoma popularna u gradu Napulj,
- „*Orecchiette*“ pasta zvana „male uši“, popularna u regiji Apulija,
- „*Foccacia*“ – pljosnati hleb se priprema sa povrćem,
- odlika kuhinje je jednostavnost i seoski način pripreme, uz bogatstvo začina i kombinacijama hrane.



Orecchiette



Foccacia



Ziti



## Kampanija

- poznata je po specijalitetima od hobotnice na razne načine,
- špagete na bazi paradajz sosa (posebno rakovi i lignje),
- velika primena mleka od bufala (mozzarella),
- popularno jelo da špageta sa „vatrenim“ paradajzom, maslinama „Gaeta“ i sardelama,
- grad Napulj preuzima „krivicu“ izuma PIZZA.



Špageti



pizza



Mozzaréla di Bufala

35

36

## Sicilija

- ostrvo sa sutropskom klimom i velikom proizvodnjom voća,
- veliki izbor jela od riba,
- koriste punjenu pastu i upotrebljavaju plavi patlidžan,
- „Cassata“ – smrznuti kolač u slojevima,
- „Cannoli“ – krckavi kolač, kao tuba, punjen nadnevom,



37



## Italijanski prehrabeni proizvodi

- Duh kuhinje je potpuno definisan načinom kuhinje, a ne sastojcima,
- Italijansku kuhinju je teško zamisliti bez →
- sastojci se menjaju u zavisnosti od mode i promenljivih tržišnih koncepta,



38

## Pirinač

- najviše se uzgaja u dolini reke Po, regija Pijamonte,
- kratka zrna – Karnaroli, Arborio i Vialone Nano,
- smatra se da su Saraceni prvi doneli pirinač u Italiju, još XI veku,
- tradicionalno pirinač je popularniji na Severu Italije,
- puno se koristi u supama i pripremi rižota.



39



## Žitarice - Palenta

- pšenica („Farro“) – toskanski naziv za pšenicu (tvrdje zrno nego uobičajno),
- priprema palente je ritual porodičnog okupljanje ispred ognjišta i zajedničkog pripremanja,
- primena pri serviranju je kao prvo, drugo jelo ili kao prilog,
- jede se sama, sa puterom, sirom, kao čorbasto jelo sa mesom,
- kada se ohladi može da se puni, peče i prži,
- tradicionalni recept nalaže kuvanje palente jedan sat.



Ritual pripreme palente

40

## Ribe

- prirodnji geografski položaj omogućava dostupnost izbora riba i plodova mora,
- slatkodne ribe – pastrmka, grgeč, šaran i jegulja (pečene, pržene i fritirane),
- Tuna najviše sveža,
- „Baccala“ suv, slan bakalar u pripremi paste, supa i dinstan,
- Inćuni i Sardine.



41



## Popularna jela

- popularna jela su:
  - „Cortoccio“ – tehnika pripreme jela u papiru ili foliji,
  - „Fritto misto di mare“ – prženi morski plodovi u dubokoj masnoći,
  - „Cacciucco“ – riblja čorba sa više vrsta riba,
  - „Burrida“ – riblja supa iz Ligurije.



42

42

## Morski plodovi

- priprema svežih morskih plodova na jednostavan način,
- popularni morski plodovi:
  - „datteri di mare“ - Prstac,
  - „tartufi di mare“ - Kamenica,
  - „fragolino di mare“ - morska Derevika ,
  - „connolichi“ - morski mekušac,
  - „lumache di mare“ - morski puž.



43



## Povrće

- povrće je nezaobilazan deo svakog obroka (dinstuju, prže, kuvaju i peku u remni),
- tipična toplotna obrada povrća za Italijane počinje kuvanjem, a završava prženjem na puteru, uz dodatak parmezana,
- ponekad umesto parmezana, koriste beli luk i maslinovo ulje,
- „Trifolare“ – sitno seckano povrće prženo u maslinovom ulju sa belim lukom i peršunom.



44



## Sirevi

- predpostavlja se da imaju više sireva od Francuza,
- koriste sve vrste mleka kozije, kravljie bufalo,
- Etrurci su ih naučili tehniku spravljenja sira,
- Rimljani su otkrili sirište,
- nekada su se koristile divlje artičoke kao sirište (neki delovi Italije i dalje prave na ovaj način),
- Italijanski sirevi se dele na: tvrde, polumeke, meke i sveže,
- svi sirevi su pogodni za kuhanje.



45

## Parmigiano Reggiano

- zaštićen proizvod,
- proizvodnja dozvoljena u regionu Emilija – Romanja, gradovi Parma, Modena, Bolonja,
- farmeri tvrde da je tradicija proizvodnje stara 2000. godina,
- mleko je od lokalnih krava sa pašnjaka,
- potrebno je 600L mleka za 30-35kg sira,
- koristi se okruglo – oblikovana forma i potrebno mu je min 2 godine zrenja da bi se dobio bledo zuto boja, sa sladunjavim, zrnasto pahuljastom konzistencijom.



46

## Grana Padano

- sličan je kao „Parmigiano Reggiano“ ali ima jaču aromu (oštrij i slaniji),
- zrenje traje max 18 meseci,
- „grana“ – zrno, zrnaste konzistencije,
- mogu se jesti samostalno, sa zrelim breskvama ili crnim vinom,
- rendani ili na listiće, veoma je pogodan za jela od paste, palente, rižota, minestrone, špargle, tartufe,
- kora se nikada ne ostranjuje, već je dobra za aromu supe ili kao podloga za povrće.



47

## Mascarpone

- potiče iz Lombardije,
- može da se jede samostalno i sadrži minimalno 90% masnoće,
- pravi se od masnog i slatkog kravljeg mleka, malo kiselkast,
- potrebno je samo 24 časa za proizvodnju,
- idealan je deser te i druge nadeve od sira.



48

## Mozzarella

- predstavlja stablo Italijanske kuhinje,
- predpostavlja se da je u XVI veku iz Indije donešena bufalo voda,
- često je u obliku jajeta i kvalitet topjenja doprinosi kvalitet jela,
- najbolji se proizvodi u Napulju, koristeći mleko ili vodu do bufala,
- „pasta filata“ – tehnika proizvodnje sira sa porodičnom tradicijom



- „fior di latte“ – mocarella u ambalaži,
- „bocconcini“ – najmanja mocarella,
- „insalata tricolore“ – salata od sira i paradajza,
- „mozzarella in carrozza“ – mocarella u kocijama.



49

50

## Aceto Balsamico

- najbolje vinsko sirće se dobija odležavanjem u buretu u kojem su fermentisala vina,
- ovo najpoznatije svetsko sirće je iz grada Modena,
- proizvodi se od lokalne sorte grožđa „trebbiano“,
- odležavaju i do 50 godina u buradima od mahagonije,
- strogo je kontrolisana proizvodnja od strane države,
- „aceto balsamico tradizionale di modena“ mora min 12 godina biti staro,
- preko 20 godina naziva se „stravecchi“ – zaštićeno.



## Proizvodnja - Aceto Balsamico



51

52

## Primena Aceto Balsamico

- nekoliko kapi na jagode menja aromu,
- pri kraju pripreme sosa, po koja kap je preporučljiva,
- itl. „agrodolce“ i fra. „aigre-doux“, agro – kiselo, dolce – slatko; tradicionalni slatko - kiseli sos (redukovano sirće i šećer - med koje se dodaje u druge sosove).



Oznaka kvaliteta i zaštite porekla

53



## Masline

- većina se koristi za presovanje i dobijanje ulja ([20% masline odlazi na proizvodnju ulja](#)),
- koriste se za usoljavanje, mariniranje, salamurenje itd.,
- glavna dva tipa su: zelene (nezrele) i crne (zrele),
- bogate su gvožđem i kalajem,
- zelene se beru u oktobru ili novembru, a crne se ne beru do decembra,
- mogu biti punjene inćunima, bademom, paprikom.



Masline

54

## Maslinovo ulje

- Toskansko ulje se smatra najboljim – iz grada Lucca,
- Ligurjsko ulje – svetlijе i sladje,
- ulja sa juga Italije i Sicilije - [punja i moćnija](#),
- zakonski je regulisana proizvodnja – mora sadržati manje od 1% kiselosti,
- široku upotrebu u kulinarstvu,
- ne treba ga koristiti u kuhanju ili ako se koristi, pomešati sa drugim uljem,
- preporuke za čuvanje na hladnom i mračnom mestu,
- gubi ukus posle 6 meseci pa ga za to vreme treba upotrebljavati.



Toskansko ulje



## Hleb (Pane)

- servira se uz sve obroke i gangove,
- pojavljuju se kao „crostini“ i „bruschetta“,
- Taskanski hleb je bez soli a južna Italija pravi sa maslinovim uljem,
- „panzanella“ – salata sa hlebom,
- „fettunta“ – pečeni hleb sa parmezanom, belim lukom i maslinovim uljem.



fettunta



panzanella

55

56

## Vino

- trenutno najveći proizvodači vina,
- regija Piјamont – vino Varola i Barbera,
- regija Veneto – vino Valpolicella i Soave,
- Toskana – vino Chianti Classico,
- druga vina – Orvieto, Verdicchio, Fmscati i Lambrusc.



57



*Hvala na  
pažnji!!!*

Nastavnik:  
dr Nikola Vuksanović, docent



58