


OBSAH

Měrné údaje	4	TRENTINO • ALTO ADIGE TRENTINO • ALTO ADIGE (JIŽNÍ TYROLSKO)	64	VALLE D'AOSTA ÚDOLÍ AOSTY	120
PŘEDMLUVA	9	Zelí a brambory	68	Chlebové polévky	124
FRIULI • VENEZIA GIULIA FRIULI • VENEZIA GIULIA	10	Chléb, knedlíky a zahuštěné polévky	70	Žitný chléb	124
Fazolové polévky	14	Ječmen	72	Alpský sýr	126
Největší frico na světě	15	Vyhánění zimy	74	Typická jídla z Valle d'Aosta	128
Vepřové maso	16	Jihotyrolská selská slanina	76	Z kuchyně a udirny	130
Kukuřice	18	Polenta	77	Visuté vinohrady v horských výšinách	132
Na pobřeží	20	Jablka	78	Sladkosti	133
Vinařství v pohraničí	22	Skvělá vína z Alto Adige (Jižní Tyrolsko)	80	Bylinky na zahřátí	134
Sladkosti	24	Drahý vinařský kraj v údolí Adige	82	Gran San Bernardo	134
GRAPPA	26	 LOMBARDIA LOMBARDIE	84	PIEMONTE PIEMONT	136
VENEZIA • VENETO BENÁTKY A BENÁTSKO	30	Chřest	88	Castelmagno	140
Harryho bar	34	Risotto alla milanese	90	Gorgonzola	141
Osteria da Fiore	36	Cotoletta alla milanese	92	Lanýže	142
PANINI	38	Peckovo lahůdkářské impérium	94	PĚSTOVÁNÍ RÝŽE	144
Carnevale	40	Salám a sýr	96	DRUHY RÝŽE	146
Muranské sklo	44	Panettone	98	Maso a drůbež	148
Bigoli – domácí nudle	46	Sladkosti	99	Grissini	150
Benátská polenta	47	Lomellina	100	Sladkosti	151
Život na laguně	48	Chov hus	101	Čokoláda	152
Obchod s rybami	50	RISTORANTE	102	Alessi – design do kuchyně	154
Plody moře	52	PRACOVNÍ DEN ŠÉFKUCHAŘE	104	Ocet	156
Zelenina z Pádské nížiny	54	Cremona a její lahůdky	108	Piemont – království Nebbiola	158
Rybářství a lov ve Valle Salsa	58	Biscotti – sušenky	109	Barbera, Dolcetto, Gavi & spol.	160
Vína z Benátska	60	Gonzagové v Mantově	110	Vermut a vermouth	162
Prosecco	62	Sladkovodní ryby	113	LIGURIA LIGURIE	164
		Valtellina (Veltlin)	114	Lov modré ryby	168
		Malé italské šampaňské	116	Kolumbova lodní kuchyně	170
		Vinařství v Lombardii	117	Moderní kuchyně na palubě	171
		Campari – co jiného?	118		

Olivový olej	172	Houby	235	LAZIO • ROMA	
Pesto a další omáčky	174	Chianský skot	236	LAZIO • ŘÍM	288
Těstoviny a focaccia	176	Maremmanský skot	237	Kuchyně starých Římanů	292
Zelenina	178	Vepřové maso	238	Římská pohostinnost	294
Sladkosti	180	ZÁTIŠÍ	242	ANTIPASTI	296
Vinařství v zemi mořeplavců	182	Sienské palio	244	KÁVA	298
EMILIA-ROMAGNA		Panforte	245	PŘÍSTROJE NA ESPRESO	300
EMILIA-ROMAGNA	184	VINAŘSTVÍ V ITÁLII	246	Artyčoky	302
Těstoviny	188	Chianti – superstar	248	Vášeň zvaná pasta	304
NUDLE JAKO TAKOVÉ...	190	Brunello a další vína	250	Kuchyně kapežů	306
Barilla	196	UMBRIA		Bartolomeo Scappi	307
Parmigiano Reggiano	198	UMBRIE	252	Campo de' fiori	308
Prosciutto di Parma	200	Norcineria	256	La dolce vita	312
Culatello	201	Černé zlato z Norcie	258	Nástupci Falernského vína	314
Boloňa, la Grassa	202	Čočka z Castelluccia	260	ABRUZZO • MOLISE	
Christoforo da Messisbugo	206	Špalda	261	ABRUZZI • MOLISE	316
Valli di Comacchio	208	Sladkovodní ryby	262	Ovce a kozy	320
Moderní potravinářský průmysl	210	Blaho duševní i tělesné	264	Chitarra, ceppa a rintrocilo	322
Sladkosti	212	Perugia – město čokolády	267	Šafrán	326
Aceto balsamico	214	Muzeum vína v Torgianu	268	Z uzenářství a z mlékárny	328
Víno	216	Od Orvieta po Montefalco	269	Pamlsky a cukrovinky	330
TOSCANA		MARCHE		Pestrobarevná umělecká díla	331
TOSKÁNSKO	218	MARCHE	270	Mezi severem a jihem	332
Chléb	222	Rybí polévky a další pochoutky	274	CAMPANIA	
BAJNÝ OLEJ	224	Oblíbené pokrmy Beatrice d'Este	276	KAMPÁNIE	334
Toskánský olivový olej	225	Urbino	277	Makarony a špagety	338
SKLIZEŇ OLIV	226	Gioacchino Rossini	278	RAJČATA	340
Renesanční kuchyně	228	Sýry	280	Pizza	344
Bylinky	230	Šunky a uzenářské speciality	281	Slávky a jiní mořští živočichové	348
Pinzimonio	232	Plněné olivy z Ascoli Piceno	282	Mozzarella	351
Zeleninové speciality	233	Sladkosti	284	Capri	352
Sýr	234	Jaderská vína mezi severem a jihem	286	Ořechy z Irpinie	354

Babà a pastiera	354	Lov mečouna	408	PŘÍPRAVA RYB	468
Ve stínu Vesuvu	356	PŘÍPRAVA MOŘSKÝCH PLODŮ	412	NÁDOBÍ A NÁČINÍ NA PŘÍPRAVU RYB	469
Několik perel na sopce	357	Citrusové likéry	414	Langusty	470
PUGLIA		Sladkosti	415	Ovoce a zelenina	474
APULIE	358	Melouny	416	Sladkosti	476
Pšenice	362	Kalábrijská vína	418	Slunečný ostrov a vinařství	478
Pece veřejné i domácí	364	SICILIE		Víno od strýčka	479
Těstoviny	366	SICILIE	420	STOLNÍ VODA	480
Zelenina a luštěniny	368	Tuňák	424		
Olivový olej	369	Ryby ze tří moří	426	PŘÍLOHY	
Chov slávek	370	Sůl	428	KUCHAŘSKÁ ITALŠTINA	482
Ústřice	372	Primi piatti z devíti provincií	430	KUCHAŘSKÉ TECHNIKY	484
Trabucchi	374	Vznešená kuchyně	432	BIBLIOGRAFIE	486
Stolní hrozy	376	Tykve a cukety	436	VYOBRAZENÍ	486
Zahrada Eden starých Římanů	378	Sicilská zeleninová kuchyně	437	AUTOŘI TEXTŮ	487
BASILICATA		Citrusové plody	438	PODĚKOVÁNÍ	487
BASILICATA	380	Opuncie	442	REJSTRÍK	488
Peperoncino	384	Dnes něco dostaneme...	443	PŘEHLEDNÁ MAPA	496
Lucanica	386	Sladký církevní rok	444		
Blažení vepři	387	Martoranský marcipán	446		
Chléb	388	ZMRZLINA	448		
Sladkosti	389	Vinařství a mytologie	450		
Domácí těstoviny	390	Marsala	452		
Jehněčí maso	392	SARDEGNA			
MED	394	SARDINIE	454		
Helénské víno	396	Pastevecká kuchyně	458		
CALABRIA		Sardinský chléb	460		
KALÁBRIE	398	Carta da musica	460		
Lilky	402	Těstoviny pro sváteční dny	462		
Obřad pečení chleba	404	Pasta	463		
Snídaně dodá sílu	406	Sýry a uzeniny	464		
Boby a fazole	407	Čerstvý úlovek	466		