

# OBSAH

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

Olivový olej	172	Houby	235	LAZIO • ROMA	
Pesto a další omáčky	174	Chiňský 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	<b>ZATIŠÍ</b>	242	<b>ANTIPASTI</b>	296
Vinařství v zemi mořeplavců	182	Sienské palio	244	<b>KÁVA</b>	298
<b>EMILIA-ROMAGNA</b>		Panforte	245	<b>PRÍSTROJE NA ESPRESSO</b>	300
EMILIA-ROMAGNA	184	<b>VINARSTVÍ V ITÁLII</b>	246	Artyčoky	302
Těstoviny	188	Chianti – superstar	248	Vášeň zvaná pasta	304
<b>NUDLE JAKO TAKOVÉ...</b>	190	Brunello a další vína	250	Kuchyně papežů	306
Barilla	196	<b>UMBRIA</b>		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	<b>ABRUZZO • MOLISE</b>	
Christoforo da Messisbugo	206	Špalda	261	ABRUZZI • MOLISE	316
Vallı 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
<b>TOSCANA</b>		<b>MARCHE</b>		Pestrobarevná umělecká díla	331
TOSKÁNSKO	218	MARCHE	270	Mezi severem a jihem	332
Chléb	222	Rybí polévky a další pochoutky	274	<b>CAMPANIA</b>	
<b>BAJNY OLEJ</b>	224	Oblíbené pokrmy Beatrice d'Este	276	KAMPANIE	334
Toskánský olivový olej	225	Urbino	277	Makarony a špagety	338
<b>SKLIZEŇ OLIV</b>	226	Gioacchino Rossini	278	<b>RAJČATA</b>	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	Loz mečouna	408	<b>PRÍPRAVA RYB</b>	468
Ve stínu Vesuvu	356	<b>PRÍPRAVA MORSKÝCH PLODŮ</b>	412	<b>NÁDOBÍ A NACINÍ NA PRÍPRAVU RYB</b>	469
Několik perel na sopce	357	Citrusové likéry	414	Langusty	470
<b>PUGLIA</b>		Sladkosti	415	Ovoce a zelenina	474
<b>APULIE</b>	358	Melouny	416	Sladkosti	476
Pšenice	362	Kalábrijská vína	418	Slunečný ostrov a vinařství	478
Pece veřejné i domácí	364	<b>SICILIE</b>		Víno od strýčka	479
Těstoviny	366	<b>SICILIE</b>	420	<b>STOLNÍ VODA</b>	480
Zelenina a luštěniny	368	Tuňák	424		
Olivový olej	369	Ryby ze tří moří	426		
Chov slávek	370	Sůl	428	<b>PRÍLOHY</b>	
Ústřice	372	Primi piatti z devíti provincií	430	<b>KUCHARSKÁ ITALSTINA</b>	482
Trabucchi	374	Vznešená kuchyně	432	<b>KUCHARSKÉ TECHNIKY</b>	484
Stolní hrozny	376	Tykve a cukety	436	<b>BIBLIOGRAFIE</b>	486
Zahrada Eden starých Římanů	378	Sicilská zeleninová kuchyně	437	<b>VYOBRAZENÍ</b>	486
		Citrusové plody	438	<b>AUTORÍ TEXTŮ</b>	487
<b>BASILICATA</b>		Opuncie	442	<b>PODEKOVÁNÍ</b>	487
<b>BASILICATA</b>	380	Dnes něco dostaneme...	443	<b>REJSTŘÍK</b>	488
Peperoncino	384	Sladký církevní rok	444	<b>PRÉHLEDNÁ MAPA</b>	496
Lucanica	386	Martoranský marcipán	446		
Blažení vepří	387	<b>ZMRZLINA</b>	448		
Chléb	388	Vinařství a mytologie	450		
Sladkosti	389	Marsala	452		
Domácí těstoviny	390				
Jehněčí maso	392	<b>SARDEGNA</b>			
<b>MED</b>	394	<b>SARDINIE</b>	454		
Helénské víno	396	Pastevecká kuchyně	458		
		Sardinský chléb	460		
<b>CALABRIA</b>		Carta da musica	460		
<b>KALABRIE</b>	398	Těstoviny pro sváteční dny	462		
Lilky	402	Pasta	463		
Obřad pečení chleba	404	Sýry a uzeniny	464		
Snídaně dodá sílu	406	Čerstvý úlovek	466		
Boby a fazole	407				