

Sicilija – dežela kulinarike in priložnosti za razvoj lokalne ponudbe

Tatjana Šubic, Irena Gril

Sicilija je s skoraj 26.000 km² največja od 20 italijanskih regij. Leži približno 160 km severovzhodno od Tunizije in je največji otok v Sredozemskem morju.

Otok je večinoma gorat s subtropskim in sredozemskim podnebjem. Zaradi svoje lege je bil razvoj Sicilije pogojen z različnimi kulturnimi vplivi.

Gospodarstvo temelji predvsem na kmetijskem sektorju, pa tudi na dejavnostih tretjega sektorja, kot so storitve in turizem. Ravni predeli otoka tradicionalno omogočajo pridelavo poljščin, med katerimi prevladujejo avtohtone sorte pšenice. Ugodno podnebje omogoča uspešno gojenje različnih kmetijskih proizvodov, ki se tržijo s certifikati za zaščiteno označbo porekla in geografsko označbo. Velike površine so pokrite z oljčnimi nasadi, nasadi različnih agrumov in nasadi zelenjave. Lokalni pridelovalci hrane se trudijo za prepoznavnost lokalnih pridelkov, kar hkrati pomeni tudi prispevek k biotski raznovrstnosti regije.

Hriboviti predeli Sicilije s primerno klimo in strukturo tal predstavljajo idealne pogoje za pridelavo in predelavo vinske trte in vinarstvo. Poznane so zlasti bele avtohtone vinske sorte: Grillo, Zibibbo, Catarratto idr. Med rdečimi sortami prevladujejo Nero d'Avola, Frappato, Nerello Cappuccio, Nerello Masscalese idr.

Ime glavnega mesta Sicilije Palermo izvorno pomeni "povsem odprto pristanišče". Je kulturna, gospodarska in turistična prestolnica Sicilije s približno 1,2 milijona prebivalcev. V mestu so prepoznavni številni vplivi feničanske, normanske, arabske, grške, francoske in španske zgodovinske in arhitekturne tradicije.

Tekom delovnega tedna smo prebivali v samem središču mesta, v bližini znamenitosti kot so: Quattro Canti, trg Pretoria, trg Bellini, cerkve Martorana, Katedrala, gledališči Politeama in Massimo ter ostale.

Pomemben del Palerma je Botanični vrt, ki je tudi raziskovalna in izobraževalna institucija Univerza v Palermu. Začetki botaničnega vrta v Palermu segajo v zadnja desetletja 18. stoletja. V vrtu med različnimi fitogeografskimi, bioekološkimi in taksonomskimi ureditvami rastlin sta danes širše prepoznana dva glavna sektorja, v katerem so vrste razvrščene Linnejevem sistemu in Englerjevem sistemu, ki upoštevata filogenetske odnose različnih botaničnih družin. V njem se nahajajo različne zbirke semen in raznolikih rastlinskih vrst, od katerih mnoge izvirajo iz tropskih in subtropskih območij. Vrt bogatijo različne zbirke lončnic iz različnih rastnih okolij kot so južnoafriški, avstralski, južnoameriški in drugih.



Slika 1 in 2: Eksotične rastline v botaničnem vrtu

Sicilija je poznana po bogati kulinarčni tradiciji, katere raznolikost je posledica vplivov različnih kultur, ki so prevladovali na Siciliji v različnih zgodovinskih obdobjih. V središču mesta se nahajajo tržnice Vucciria, Ballaro in Capo Street Market, ki imajo dolgo zgodovino, saj njihove korenine segajo v 9. stoletje. Na njih prodajajo kmetijske pridelke, sveže ulovljene ribe in druge vodne živali, zelenjavo, sadje, začimbe idr. Lačnim obiskovalcem so na voljo tudi prigrizki (Street Food), ki so pravzaprav potrebam sodobnega obiskovalca prilagojene italijanske tradicionalne jedi.



Slika 3: Ponudba ulične hrane v Palermu



Slika 4,5,6: Ponudba na tržnici

V mestu se nahaja tudi veliko manjših proizvodnih obratov, kjer družinska podjetja predelujejo predvsem zelenjavo in sadje v številne odlične izdelke kot so: Crema di Pistacchio, Confettura extra di fichi neri, Confettura extra di Fichi di India, crema di Sfincione, Condimento di Scalora, Mostarda di Peperone, condimento di San Giuseppe, U' Barunieddu Canazzo, U' Barunieddu pomodoro secco in druge specialitete.

Prvi dan delovnega tedna je bil namenjen delu v družinskem proizvodnem obratu U' Barunieddu v Bagherii, kjer izdelujejo različne izdelke iz sadja in zelenjave. Študentke so sodelovale v vseh fazah delovnega procesa izdelave jagodnega džema od izbire in priprave surovine do pasterizacije končnega izdelka.

V podjetju izdelujejo namaze, predjedi, džeme in marmelade iz različnih vrst sezonskega sadja in zelenjave. Izdelava sloni na preizkušeni družinskih recepturah. Nekatere od njih smo tudi senzorično ovrednotili.



Slika 7,8: Izdelovanje jagodnega džema v podjetju

Drugi dan smo obiskali zadrugo Valdibella v kraju Camporelare. Zadruga deluje že od leta 1998. Kooperanti zadruge pridelujejo pšenico, čičeriko in druge stročnice, grozdje, mandlje, citruse, oljke, fige idr. Posebno pozornost posvečajo agrotehnološkim ukrepom za rodnost tal in ukrepom za vzpostavitev biološkega in okoljskega ravnovesja. V prostorih zadruge imajo postavljeno proizvodno linijo za izdelavo različnih gastronomsko prepoznavnih živilskih izdelkov, ki jih izdelujejo iz dobavljenih surovin kooperantov. V prostorih zadruge so tudi skladišča za surovine in končne živilske izdelke ter trgovina z njihovimi izdelki.



Slika 9: Proizvodna linija za sadne in zelenjavne izdelke



Slika 10: Izdelovanje sladice cassata siciliana

Tretji dan smo obiskali proizvodno enoto izdelave sladice Osterie Ballaro – La Mortana, kjer za potrebe lastne restavracije izdelujejo tradicionalne sicilijanske sladice, kot so casata, canolli, sladoled, pite in ostale dobrote.

Popoldne je bilo namenjen delu v prostorih Fabio Serina, kjer izdelujejo tradicionalnih testenine. Poleg enostavnih testenin, kot so na primer fusilli smo izdelovali tudi z različnimi nadevi polnjene sveže testenine – raviole, ravilione in torteline. Gospa Serina nam je zaupala tudi različne recepture za pripravo značilnih omak za nekatere vrste testenin.



Slika 11,12: Butična proizvodnja svežih testenin

Četrty dan smo izdelovali najbolj prepoznavo italijansko jed – pizzo v prostorih COT Canteen Univerze Palermo. Univerza je bila ustanovljena 1806, danes ima 16 oddelkov in se v njej izobražuje 43.000 študentov na področjih agronomije, živilstva in gozdarstva, informacijske tehnologije, biologije, nevroznanosti, matematike, medicine, družbenih ved, ohranjanja kulturne dediščine ter druge. Na teh podočjih imajo pomembno vlogo pri tehnološkem in družbenem razvoju. Študenti glavne obroke zaužijejo v več restavracijah, ki delujejo v prostorih univerze, ena izmed njih je pizzeria.



Slika 13: Pizza oblikovana na način quadri

Zadnji delovni dan smo si ogledali predelavo mleka v različne vrste sira v sirarni Caseificio Fratelli Biddeci. Mojster sirarstva je praktično predstavil izdelavo tuma mozzarelle, burrate, sira provalone in ricotte. V tej spretnosti so se preizkusile tudi študentke.





Slika 14,15,16: Izdelovanje mozzarele

Po izdelavi sirov smo si ogledali tudi kmetijo, na kateri pridelujejo značilne vrtnine in sadje, katerega delno tržijo v lastni trgovini, delno pa na mestni tržnici. Zaradi ugodnih rastnih razmer smo tako že v mesecu maju lahko okušali limone, pomaranče, bele in črne murve ter različne vrste jagod.



Slika 17: Gojenje jagod na kmetiji



Slika 18: Podnebje je ugodno tudi za gojenje banan

Delovni teden smo zaključili na tem idiličnem posestvu v prijetni senci z okušanjem izbranih sirov in drugih sicilijanskih specialitet.



Slika 19,20: Krožniki italijanskih dobrot