

Moje podeželje



BIOTEHNIŠKI
CENTER NAKLO

Strokovna revija za razvoj podeželja

Številka 24, letnik XIII, december 2024

Cena: 3,90 EUR

SICILIJA – DEŽELA KULINARIKE IN PRILOŽNOSTI ZA RAZVOJ LOKALNE PONUDBE

Tatjana Šubic
tatjana.subic@bc-naklo.si

Irena Gril
irena.gril@bc-naklo.si

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 zaščitenost 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 massalese idr.

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

Med delovnim tednom smo prebivali v samem središču mesta, v bližini



Slika 1: Ponudba ulične hrane v Palermu
Foto: Tatjana Šubic

znamenitosti, kot so: Quattro Canti, trg Pretoria, trg Bellini, cerkvi Martorana in Katedrala, gledališči Politeama in Massimo ter druge.

Pomemben del Palerma je Botanični vrt, ki je tudi raziskovalna in izobraževalna institucija Univerze v Palermu. Začetki botaničnega vrta v Palermu segajo v zadnja desetletja 18. stoletja. V vrtu sta danes med različnimi fitogeografskimi, bioekološkimi in taksonomskimi ureditvami rastlin širše prepoznana dva glavna sektorja, v katerem so vrste razvrščene po Linnejevem in Englerjevem sistemu, ki upoštevata filogenetske odnose različnih botaničnih družin.

V njem najdemo različne zbirke semen in različnih 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 drugi.

Sicilija je poznana po bogati kulinarčni tradiciji, katere raznovrstnost je posledica vplivov različnih kultur, ki so prevladovali na Siciliji v različnih zgodovinskih obdobjih. V središču mesta so tržnice Vucciria, Bal-laro in Capo Street Market, ki imajo dolgo zgodovino, saj njihove korenine segajo v 9. stoletje. Tam 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 2: Ponudba na tržnici
Foto: Irena Gril



Slika 3: Izdelovanje jagodnega džema v podjetju
Foto: Tatjana Šubic



Slika 4: Izdelovanje sladice cassata siciliana
Foto: Tatjana Šubic

V mestu je tudi veliko manjših proizvodnih obratov, kjer družinska podjetja predelujejo predvsem zelenjavo in sadje v številne odlične izdelke, kot so: Crema di Pistacchio, Confettura exstra di fichi neri, Confettura exstra 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.

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

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

Tretji dan smo obiskali proizvodno enoto izdelave sladice Osterie Bal-



Slika 5: Izdelovanje mocarele
Foto: Tatjana Šubic

laro – La Mortana, kjer za potrebe lastne restavracije izdelujejo tradicionalne sicilijanske sladice, kot so casata, canolli, sladoled, pite in druge dobrote.

Popoldne je bilo namenjeno delu v prostorih Fabio Serina, kjer izdelujejo tradicionalne testenine. Poleg osnovnih testenin, kot so na primer fusili, 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.

Četrty dan smo izdelovali najbolj prepoznavo italijansko jed – pico, in sicer 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 drugih. Na teh področjih imajo pomembno vlogo pri tehnološkem in družbenem razvoju. Študenti glavne obroke zaužijejo v več restavracijah, ki delujejo v prostorih univerze, ena izmed njih je picerija.

Zadnji delovni dan smo si ogledali predelavo mleka v različne vrste sira v sirarni Caseificio Fratelli Bid-deci. Mojster sirarstva je praktično predstavil izdelavo tuma mocarele, burate, sirov provalone in ricota. V tej spretnosti so se preizkusile tudi študentke.

Po izdelavi sirov smo si ogledali še kmetijo, na kateri pridelujejo značilne vrtnine in sadje, ki ju 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. Delovni teden smo zaključili na tem idiličnem posestvu v prijetni senci z okusanjem izbranih sirov in drugih sicilijanskih specialitet.