

Stolování v Itálii

[Helena Baker](#) — [10. 4. 2014](#)



Lidé se v Itálii stravují poněkud jinak, než jsme zvyklí u nás. Podívejme se tedy na tamní zvyklosti a *faux-pas*, kterých je nutné se vyvarovat, stolujeme-li společně v italské rodině nebo v restauraci.

Na severu Itálie a v Římě se do restaurací chodí častěji než na jihu, kde je situace trochu jiná. Zde rodiny žijí a bydlí zpravidla stále pohromadě dvě, tři generace a často v domácnostech vaří nejen manželka a *mamma*, ale i *nonna* čili babička. Ženy se zde obvykle místo pozdravu zdraví otázkou: „Co budeš dneska vařit?“ a lidé se velmi často vzájemně navštěvují s celými rodinami a společně hodují. Rodinné oslavy a církevní svátky se na jihu převážně slaví doma – a to dokonce několik dní.

Typické italské menu

Typické menu se v Itálii skládá z následujících chodů:

antipasti – variace studených předkrmů

primi piatti – teplé předkrmy, např. *pasta*, *risotto*, *gnocchi* apod.

secondi piatti – hlavní chod

contorni – přílohy

dolci – dezerty

Antipasti jsou studené předkrmy podávané buď jednotlivě nebo formou mísy či obloženého stolu, přičemž si každý naloží tolik, kolik hodlá sníst. Malá miska nebo nádobka na stole před každým stolovníkem není popelník, nýbrž slouží k tomu, aby se do ní nalil olivový olej; a ten se vytírá čerstvým pečivem, jelikož Italové si zpravidla chléb máslem nemažou.



Těstoviny se podávají jako **primi piatti** (teplý předkrm) a přicházejí po *antipasti* (studených předkrmech) a *nekonzumují se ani jako příloha* nebo jako hlavní jídlo. Ovšem ne ke každému těstovinovému pokrmu se hodí strouhaný sýr, a pokud není automaticky nabízen, považuje se za neslušné dožadovat se parmezánu k posypání takové klasiky, jako jsou *spaghetti alle vongole* – špagety s malými mušličkami či jinými dary moře. Přikusování chleba k těstovinovým pokrmům se rovněž považuje za *faux-pas* – obojí je připraveno z mouky a tudíž se vzájemně konfrontuje. V Itálii se na všechny druhy těstovin používá pouze vidlička, kterou držíme v pravé ruce, a nikoli celý příbor nebo lžice jako u nás – tou se v Itálii jí polévky... Malé či krátké těstoviny jako jsou *penne rigate*, *rigatoni*, *ravioli*, *tortellini* ... se napichují na vidličku, zatímco dlouhé *spaghetti*, *tagliatelle*, *linguine*, *pappardelle* ... se po malých porcích na ni natočí a jako jedno sousto se donesou k ústům.

Poté co chod dojíme, neházíme papírový (nebo spíše lněný či bavlněný) ubrousek do talíře jak je zvykem v Česku. Ubrousek nám poslouží pro všechny chody a po jídle jej necháme složený nebo volně ležet na stole.

Hlavním chodem jsou **secondi piatti**. Ty jsou buď z ryb – *secondi di pesce* nebo z masa – *secondi di carne*. Přílohy nejsou v Itálii tak důležité jako u nás a Italové si k hlavnímu jídlu zpravidla dávají pouze míchaný salát, chléb anebo také vůbec nic. Na jídelních lístcích v restauracích lze sice spatřit *patate fritte* či *patate arrosto* aj. (fritované, restované nebo pečené brambory), polentu a *verdure* (různé druhy zeleniny), avšak s rýží a těstovinami jako přílohou se v Itálii nesetkáte.

Závěrem hostiny přijdou **dezerty nebo ovoce**. Na ovoce se ve společnosti použije příbor, kromě hroznů a třešní, které lze vzít do ruky.

A konečně přichází **řada na kávu** – *caffè* a *digestivi*. Espresso je v Itálii prostě *caffè* a není zde zvykem si po jídle dávat *cappuccino* – **to se pije k snídani**. Pokud byste přece jen do kávy chtěli trochu mléka, objednejte si *caffè macchiato* (espresso s malou dávkou mléka) nebo *caffè con panna* (nastavované espresso se šlehačkou). *Caffè ristretto* je pak malé, dvojnásobně koncentrované espresso a *caffè corretto* obsahuje destilát nebo likér, jako jsou například *grappa* či anýzovka.

Další tipy a čeho se vyvarovat



V Itálii se nikdy pozvání na oběd či večeři domů neodmítá – považuje se to totiž za velmi neslušné. Jsme-li pozvaní do italské rodiny, je vhodné paní domu přinést květiny nebo malý dárek. Ovšem vyvarujte se růží (ty jsou jen pro zamilované) a chryzantém (pouze na hřbitov!) a nikdy nedávejte kapesníčky jako dárek – ty představují slzy a zármutek. Hostitelka - hospodyňka sedí a stoluje spolu se svými hosty, neodbíhá od stolu a (nedej Bože!) nezůstává v pozadí kuchyně, neodklízí neustále talíře ze stolu, nemyje a neutírá nádobí, tak jak se někdy stává u nás.

Oběd či večeře je v Itálii **společenská záležitost**. Jí se pomalu a nepospíchá se, stolovníci si vzájemně povídají a popíjejí víno. Je třeba mít na paměti, že v Itálii se vaří pro potěšení a s láskou! A láska se do gastronomie často i prolíná. Víte například, že se v mnoha italských pokrmech skrývá trocha erotiky? Třeba malé těstovinové taštičky zvané *tortellini* mají být tak pečlivě a roztomile zabalené, aby nám připomínaly Venušín pupík, podle kterého jsou modelovány. *Mozzarella di bufala* - musí být velká a pevná jako ňadra lepé ženy. První etapa restování rýže na pravé italské *risotto* se nazývá *tentazione* aneb pokušení – v této fázi přípravy pokrmu se musíme s rýží doslova mazlit, aby nás její zrnka při tak vzrušujícím aktu mohla odměnit slastnými vzdechy...