

Teden italijanske kuhinarike

..... piše: Urška Petelin / foto: arhiv veleposlaništva Republike Italije

Italijanska kuhinarika je ena najbolj prepoznavnih in priljubljenih kuhinarik na svetu. To ima številne prednosti, a priljubljenost prinaša tudi nekaj izzivov. »Včasih se zdi, da smo žrtev lastnega uspeha,« pravi veleposlanik Republike Italije v Sloveniji Giuseppe Cavagna.

Ena od težav svetovne prepoznavnosti je kopiranje italijanskih izdelkov, kar zavaja potrošnike in škoduje italijanskim proizvajalcem. Zato italijanska vlada že vrsto let sprejema ukrepe za zaščito dobrega imena italijanskih izdelkov, med drugim z večanjem njihove prepoznavnosti in s promocijo italijanske kuhinarike in večanjem prepoznavnosti italijanskih izdelkov. Pomemben projekt je tudi Teden italijanske kuhinarike, ki prek mreže veleposlaništev in konzulatov vsako leto novembra poteka po vsem svetu.

Na svoji diplomatski poti ste zadnja desetletja živeli večinoma zunaj Italije, v Ukrajini, Franciji, na Nizozemskem in Poljskem. Kako ste ohranjali stik s pristno italijansko kuhinjo in kakšne so italijanske restavracije v tujini?

V skoraj vseh svetovnih mestih je restavracija, ki se imenuje italijanska. Večinoma tam kuhajo dobre jedi, pripravljene na italijanski način. Ni pa vse, kar je poimenovano 'italijansko', zares italijansko. Za pripravo zelo dobre italijanske hrane ni predpogoj, da je kuhar Italijan, so pa zagotovo pogoj dobre italijanske sestavine. Ko sem živel na Nizozemskem, je bila tam zelo aktivna sekcija italijanske kulinarične akademije (Accademia Italiana della cucina). To so bili kulturno napredni italijanski izseljenci prve generacije z veliko afinitete do hrane, ki so v lokalni različici istoimenskega časopisa objavljali kritike tamkajšnjih italijanskih restavracij. Tako delovanje je vsekakor koristno za uveljavljanje pristnih italijanskih jedi po svetu.



Katere italijanske jedi so vam najbližje?

Odraščal sem v Bologni z nono, ki je kuhala za vso družino. Če zaprem oči in se vrnem v njeno kuhinjo, zavoham ragu, ki ga je kuhala vsako nedeljo zjutraj. Spomnim se tudi njene lazanje in tortelinov. Imam srečo, da tudi moja žena odlično kuha. Ena manj znanih jedi, ki jo odlično pripravi, je *bunet*. To je značilna sladica italijanske dežele Piemont, od koder prihaja moja žena, nekakšen pečen puding, podoben *crème caramel*, iz jajc, sladkorja, mleka, kakava in mandljevih piškotov *amaretti*, lahko tudi z malce vina marsala. V ženinem družinskem receptu je tudi malo kave, tako da je sladica res zelo temna.

Teden italijanske kuhinarike poteka vsak november, letos že devetič, kulinarične aktivnosti pa načrtujejo vsa veleposlaništva in konzulati po svetu. Zakaj je tako pomemben in kako se je razvijal v smislu svojih ciljev, dosega in vpliva?

S projektom Teden italijanske kuhinarike želi Italija nadaljevati ključna vprašanja, ki so bila odprta na Expu v Milanu leta 2015: kakovost, trajnost, kultura, prehranska varnost, pravica do hrane, izobraževanje, identiteta, ozemlje in biotska raznovrstnost. Italijansko ministrstvo za zunanje zadeve vsako leto oblikuje delovno skupino, ki določi osnovno tematiko in koordinira dejavnosti italijanskih veleposlaništev po svetu. Letos je tematika tako imenovana kuhinja korenin, ki vključuje osnove zdrave sredozemske diete in kuhinjo preteklih generacij. Tematika med drugim nagovarja na desetine milijonov potomcev italijanskih izseljencev, ki živijo po vsem svetu. To so njihove korenine. Projekt je pomemben tudi zato, ker Italijani zares močno čutimo strast do naše kuhinje. Italijanska kuhinarika je zelo pomemben del našega vsakdana, naše kulture in vseh družabnih dogodkov. Radi se pogovarjamo o hrani in ob hrani.

Kakšne dogodke v Tednu italijanske kuhinarike načrtujete v Sloveniji?

V Ljubljani bomo pripravili strokovno izobraževalno delavnico o oljčnem olju, ki bo potekala v sodelovanju z italijansko nacionalno organizacijo degustatorjev oljčnega olja, na Fakulteti za šport v Ljubljani bomo v sodelovanju s fakulteto gastronomskih znanosti iz Pollenza pripravili predavanje o prehrani v športu, načrtujemo tudi večerjo s poudarkom na kuhinariki pokrajine Pordenone, italijanski generalni konzulat v Kopru pa pripravlja dogodek na temo kuhinarike naših korenin.

Izjemna priljubljenost italijanske kuhinje prinaša tako priložnosti kot izzive. Ena od težav, na katera italijanska vlada v zadnjih nekaj letih opozarja, je porast italijansko zvenceh izdelkov, imitacij. Kako Italija rešuje to vprašanje na svetovni ravni?

Zaradi globalne priljubljenosti italijanskih izdelkov opažamo precej razširjen pojav, imenovan Italian sounding (italijansko zvence). Zajema izdelke, ki niso italijanski, a izkoriščajo prepoznavnost in ugled italijanskih izdelkov. To se dogaja v različnih panogah, vendar pojav opažamo predvsem v kmetijsko-prehrabnem sektorju. Gre za izdelke, ki kupce zavajajo z lažnimi potrdili italijanske kakovosti, z italijansko zvencehimi imeni, barvami italijanske zastave ali prikazom italijanskih znamenitosti na embalaži, celo s poimenovanjem izdelkov, ki zvenijo kot italijanski, na primer brazilski sir *parmeseño*, nizozemski *grana parrano*, korejske testenine *chapagetti*. Take prakse povzročajo veliko škodo ne samo italijanskemu gospodarstvu, našemu izvozu, ampak tudi potrošnikom, ki jih napeljujejo, da posežejo po izdelkih, ki so večkrat slabe kakovosti. Ministrstvo za zunanje zadeve se je zavezalo k podpori italijanskih podjetij in pomaga zaščititi njihovo intelektualno lastnino, tako da smo v nenehni

pogovorih z organi držav, v katerih je ponaredkov največ. Pri tem pomagamo italijanskim podjetjem v tujini, ki izberejo sodno pot za zaščito svojih izdelkov, saj gre za nacionalni interes. Hkrati ozaveščamo potrošnike, kako prepoznati pristne italijanske izdelke. Predvsem je treba brati etiketo.

Katere italijanske izdelke v tujini najpogosteje kopirajo?

Veliko jih je: oljčna olja, vina, siri, salame in klobase ... Na primer mortadela ima pogosto na embalaži barve italijanske zastave. Kot zanimivost naj povem, da mortadela izvira iz Bologne, mojega rodnega mesta. In bolonjska mestna uprava je že leta 1400 izdala ustrezna pravila o tem, kakšna mora biti prava mortadela.

Kako pomemben je izvoz izdelkov italijanske prehrabne industrije za gospodarstvo države?

Lahko vam ponazorim v nekaj številkah: izvoz prehrabnih izdelkov zajema 12 odstotkov našega celotnega izvoza; leta 2023 je bilo to okoli 65 milijard evrov, v prvih šestih mesecih letošnjega leta pa smo izvozili že za 34 milijard evrov. To so velike številke, sploh ker je večina teh proizvajalcev majhnih ali srednje velikih podjetij. A ravno majhnost jim omogoča, da izdelujejo odlične in prepoznavne izdelke, saj ne gre za industrijsko predelavo, ampak za obrtno, butično izdelavo, ki hkrati zagotavlja kar precej delovnih mest. Slovenija je v letu 2023 iz Italije uvozila za 578 milijonov evrov prehrabnih izdelkov, v prvi polovici leta 2024 pa za 279 milijonov, torej se izvoz povečuje. Morda je razlog to, da je vaša kuhinarika mestoma zelo podobna naši, predvsem pa smo drug drugemu zelo dobri sosede.

V gastronomiji, prehrabni industriji in kmetijstvu je trajnost vse pomembnejša beseda. Kako se Italija, tudi v okviru Tedna italijanske kuhinarike, zavzema za trajnost?

Ko govorimo o hrani, trajnost ne pomeni le zagotavljanja globalne prehranske varnosti, temveč tudi spodbujanje okoljevarstvenih rešitev za zmanjšanje ekološkega in ogljičnega odtisa hrane z vlaganjem v kmetijsko-predelovalne prakse, ki so okoljsko in družbeno odgovorne. V tem kontekstu lahko izdelki, ki tvorijo osnovo sredozemske prehrane, pomembno prispevajo, saj so sestavine nič ali zelo malo obdelane. Sicer smo tudi v Italiji priča vse večjemu poudarjanju pomena ekoloških sestavin in lokalnih pridelovalcev. Celo velike verige supermarketov se prilagajajo, da bi zadovoljile povpraševanju po bolj lokalnih virih. Vse več Italijanov se povezuje z lokalnimi kmetijami, pri čemer se njihova prehrana tako zares usklajuje z letnim časom. Morda je izbire manj, a je bolj pristna. Hkrati se morda tako tudi vračamo nazaj k našim koreninam – kar je tudi ena od tem Tedna italijanske kuhinarike. Naše none so ne nazadnje kuhale ekološko, sezonsko, lokalno in trajnostno.

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE