

Tradičná talianska kuchyňa a jej propagácia pomocou mobilných aplikácií¹

Malgorzata A. Jarossová²

Traditional Italian Cuisine and its Promotion Using Mobile Applications

Abstract

The aim of the article is the identification of meals and food products specific to the regions of northern and central Italy and mobile apps that promote Italian cuisine. Based on the analysis of mobile apps on Italian cuisine, we can say that the most applications were similar, contains Italian recipes and photos, list of ingredients, description of the preparation process, also the possibility of creating own menu, and add recipes to favorites, sharing recipes on social networks, but only one offers the possibility to translate text to other languages. All applications had a good graphics and four out of five were free. Applications received a high score in "Google Play Store".

Key words

Italian cuisine, gastronomy, traditional food, regional food products

JEL Classification: M31, Q10, Q19

Úvod

Gastronómia je charakterizovaná ako teória kuchárskeho umenia. Výraz „gastronómia„ vznikol spojením dvoch pojmov – „gastro“, čo znamená „žalúdok“ a „nomos“ - pravidlo, poznatok. Na rozvoj tejto vedy mali a majú vplyv historické, prírodné spoločenské, pôdno-klimatické podmienky, ale aj sociálne, rodinné a náboženské predpoklady. Tieto charakteristiky sa odzrkadľujú v národných gastronómiach, čoho výsledkom je kultúrne dedičstvo každej krajiny. Národné gastronómie nachádzajú veľké uplatnenie pri rozvoji ekonomiky štátov, predovšetkým vo sfére cestovného ruchu.

Trendom v súčasnej gastronómii je zážitková gastronómia, založená na poznaní, že uspokojenie smädu a hladu nie je jediným dôvodom na návštevu gastronomického podniku, a preto je potrebné zákazníčkovi ponúknuť okrem jedla a nápojov niečo navyše – pridanú hodnotu – zážitok. Zážitková gastronómia je vnímaná aj ako neoddeliteľná súčasť národnej gastronómie, a tak je podstatné v gastronomických zariadeniach predstaviť zážitok spojený s dobrým poznaním tradičných jedál a pripravenosťou poskytnúť čo najuspokojivejšie poznatky o spôsobe ich výroby a prípravy.

¹ Príspevok vznikol v rámci riešenia grantového projektu VEGA č. 1/0635/14 *Stav a perspektívy rozvoja trhu biopotravín, tradičných a regionálnych potravín na Slovensku.*

² Dr. Ing. Malgorzata A. Jarossová; Ekonomická univerzita v Bratislave, Obchodná fakulta, Katedra tovaroznalectva a kvality tovaru, Dolnozemska cesta 1, 852 35 Bratislava; E-mail: malgorzata.jarossova@euba.sk

Vedecká literatúra uvádza, že gastronómia vytvára súčinnosť s cestovným ruchom prostredníctvom štyroch rozličných hľadísk ako (Cánovas, 2013): 1. atrakciu, 2. súčasť produktu, 3. zážitok/skúsenosť, 4. kultúrny fenomén. Hjalager v roku 2003 určil model kulinárskych zážitkov v rámci cestovného ruchu. Tento model znázorňuje rozdelenie postojov turistov a ich preferencií týkajúcich sa jedál a nápojov v štyroch kategóriách (Kivela & Crotts, 2006): 1. zákazník „rekreačný“, 2. zákazník „existenciálny“, 3. zákazník „odvracajúci pozornosť“, 4. zákazník „experimentálny“.

V súčasnosti ľudia čoraz častejšie vyhľadávajú nové zážitky, skúsenosti a nové pocity, vyžadujú určitý štandard a kvalitu jedál, ktoré budú pre nich zážitkom. Zákazník hľadá gastronomické zariadenia aj preto, aby sa zabavil. Jedným z hlavných zámerov prevádzkovateľov podnikov je uspokojiť požiadavky zákazníkov, a preto je dôležité sústrediť sa aj na prostredie podniku, vystupovanie personálu a ich schopnosť zaujať konzumentov. Aj podávané jedlo by malo byť naservírované tak, aby upútalo zákazníkov.

Jednou z krajín, ktorá je známa svojou výbornou kuchyňou je Taliansko. Talianska kuchyňa má jedinečnú chuť, vôňu a vzhľad potravín získaných použitím čerstvých surovín. Je tiež spájaná predovšetkým s oslavou jedla, jeho ochutnávaním s náležitou úctou. Taliani pri varení jedál dodržiavajú rodinné tradície pochádzajúce z daného regiónu ich krajiny. Talianska kuchyňa je veľmi pestrá. Taliansko má 20 regiónov, a každý z nich má svoje kulinárske špeciality. Napríklad región Sicília a Siena sú známe dezertmi, región Valle d'Aosta svojim „fondue“, Florencia biftekom a mnohými ďalšími jedlami z mäsa, Bologna mäsovou omáčkou, ktorá je známa všetkým spotrebiteľom ako „bolognese“ a Neapol je známy tradičnou pizzou.

Tak ako mnoho ďalších krajín, tak aj Taliansko zažíva gastronomický vývoj. V Taliansku bolo v roku 2014 137 000 reštaurácií a cateringových firiem, s rastom za desať rokov o viac ako 50 %, čo zodpovedá obrátovú vo výške 29 miliárd eur a poskytuje viac ako 570 000 pracovných miest. Avšak, tento prudký rast sa netýka len reštaurácií, ale aj iných subjektov zaoberajúcich sa potravinami. V súčasnej dobe je v Taliansku okolo 70 ústavov, ktoré sa venujú vedeckému a historicko-kultúrnemu výskumu týkajúceho sa rôznych aspektov gastronómie. Existuje 142 historických archívov, 442 verejných a súkromných gastronomických škôl, 216 dostupných vzdelávacích kurzov, 139 vínnych ciest, 123 múzeí týkajúcich sa vinárstva a potravinárstva a 51 relácií v médiách (Franchi, 2009; Friel & Sacco, 2015).

Talianski spotrebiteľia sa stali odborníkmi v tejto oblasti a stále viac vyhľadávajú informácie týkajúce sa rôznych aspektov jedla, radi sa na nich podieľajú. Zmenil sa aj spôsob komunikácie a vyhľadávania informácií. Od televíznych relácií, monotematických časopisov na používanie sociálnych sietí, blogov, webových stránok a mobilných aplikácií.

Informačné a komunikačné technológie sú jedným z pilierov súčasnej globálnej komunikácie a budú nepochybne ďalej predstavovať nové výzvy a príležitosti pre budúcnosť (Choi & Graham, 2014).

1 Metodika práce

Cieľom článku je identifikácia jedál a potravinárskych výrobkov špecifických pre dané regióny severného a stredného Talianska a mobilných aplikácií, ktoré propagujú taliansku kuchyňu.

Pri riešení problematiky boli použité sekundárne a priame údaje a dve vedecké metódy: analýza a syntéza. Sekundárne údaje boli čerpané z vedeckých a odborných publikácií z databázy EBSCO. Primárne údaje boli získané z mobilných aplikácií týkajúcich sa talianskej gastronómie z „Obchod Google Play“ na internete. Jednotlivé aplikácie boli v „Obchod Google Play“ ohodnotené ich používateľmi na stupnici od (1) do (5), kde (5) znamená, že aplikácia je výborná, a hodnota (1), že jej používateľ nebol spokojný (napr. nenašiel informácie, ktoré potreboval). Hodnotenie na „Obchod Google Play“ je veľmi subjektívne a závisí od náročnosti jednotlivých spotrebiteľov. Na analýzu bolo vybraných 5 aplikácií, t. j. 1. Italian Food (Talianske jedlo), 2. Recettes Italiennes (Talianske recepty), 3. Ricette Italiane (Talianske recepty), 4. Ricette per Cucinare (Recepty na varenie), 5. Foodie Magazine (Magazín Foodie). Z dôvodu pestrosti a početnosti jedál talianskej kuchyne boli v daných regiónoch Talianska charakterizované len niektoré jedlá.

2 Výsledky a diskusia

2.1 Vybrané jedla špecifické pre regióny severného Talianska

Valle d'Aosta

Valle d'Aosta je región v talianskych Alpách, ktorý hraničí so Švajčiarskom a Francúzskom a nachádza sa v severozápadnom Taliansku. Gastronómia tohto regiónu je ovplyvnená chuťami z pohraničných krajín (napr. švajčiarskych jedál na báze syra, ako je fondue a raclette). Táto oblasť je známa predovšetkým nadmorskými vinicami, v ktorých sa produkujú vynikajúce červené vína. Najdôležitejšie odrody viničov sú „Pinot Noir“, „Gamay“ a „Petit rouge“.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (Fontina, Fromadzo, Salignon, Reblec, Seras), mäsové výrobky (Jambon de Bosses, Lard d'Arnard, motzetta, saouseusse, Jambon alla brace di Saint-Oyen), Polenta concia (kukurličná múka zapečená so syrom a s maslom), Rizoto, Fonduta valdostana (fondue), Cotechino con fonduta (klobása s fondue), hovädzie, bravčové mäso, Paner (ražný chlieb pečený v peci vykurovaným drevom), gaštany, vlašské orechy a Tegole (cukrovinky s orechmi a vanilkou) (Kuchniaplus, 2016).

Piemont

Piemont sa nachádza v severozápadnej časti Talianska. Krajina leží pri Alpách, má výbornou pôdu, v ktorej rastú regionálne lahôdky - hlúzovky. V okolí oblasti Alby rastú nesmierne cenené biele hlúzovky, známe aj ako hlúzovky piemontské. Z hlúzoviek sa

pripravuje hľuzovkové carpaccio, maslo, a olivový olej s príchuťou hľuzoviek, pridáva sa vcelku alebo po častiach do cestovín.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patrí: viac ako 30 druhov syrov (napr. Bra, Gorgonzola, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Toma), mäsové výrobky (napr. Bresaola d'Ossola, Crespone piemontese, Crudo di Cuneo, Mortadella di fegato cruda, t. j. mortadella z pečene, Salame Piemonte, Salame cotto), Farinata di ceci (koláč z cicerovej múky), čerstvé vaječné cestoviny - Polenta, Risotti, Bagna cauda (omáčka s ančovičkami, cesnakom a olivovým olejom podávaná teplá so zeleninou), Vitello tonnato (tel'acie mäso s tuniakom a kaparovou omáčkou), gaštany a píniové oriešky, kukurica, a hľuzovky (tartufo), olio di Nocciola (olej z orieškov, ktorý sa používa na výrobu cukrárskych výrobkov), čokoláda (napr. Pianduiotti) a Marron glacé di Cuneo (glazované gaštany) (Otwindowska, 2016).

Gurmánske obdobie v Piemonte vrcholí na jeseň, keď sa konzumuje veľa hľuzoviek, jarabíc, bažantov, orechov a hrozna, cibule z Ivrey, rôzne druhy tvrdého syra, korenená „**Mocetta**“ – šunka z kamzíka alebo kozy a zrelé hrozno. Medzi piemontské predjedlá patria chrumkavé tenké tyčinky „**Grissini**“ (obr. 1). **V okolí Vercelli a Novary** sa pestuje skoro polovica talianskej ryže, ktorá sa využíva na prípravu rizota (Döbbelin, 2002).

Obr. 1 Grissini (chrumkavé tenké tyčinky)



Zdroj: <http://www.manusmenu.com/grissini-torinesi>

Liguria (Ligúria)

Jedna z najkrajších oblastí Talianska sa rozkladá na južných svahoch horského oblúka okolo Janovského zálivu. Hory, ktoré miestami siahajú až k pobrežiu, chránia oblasť pred chladnými severnými vetrami. Na pobreží sú roztrúsené prímorské letoviská a starobylé rybárske mestečká. Na svahoch pokrytých olivovníkmi a viničom sú zas malé horské dedinky s neopakovateľnou atmosférou. Celá oblasť je známa pestovaním kvetov, najmä na výrobu voňaviek (Italia La Mia Passione, 2016).

V Ligúrii sa jedlá pripravujú z morských živočíchov. Ryby sú pripravované na rôzne spôsoby: ako šalát „**Cappon magro**“, dusené s paradajkami a čerstvou zeleninou „**Triglia alla genovese**“, pražené „**Pesci fritti**“. Do domácej ligúrskej kuchyne nepatrí maslo ani smotana. Rastú tu olivovníky, z ktorých sa vyrába olivový olej. Najobľúbenejšie druhy cestovín tejto oblasti sú „**Trenette, lasagne, Trofie a ravioli di magro**“ (Döbbelin, 2002). Súčasťou jedla je omáčka „pesto“, pripravovaná z olivového oleja, bazalky, cesnaku, zo syra a z píniových jadierok. Korenia sa ním polievky, zelenina, ryby, cestoviny a mäso. Ďalšími ligúorskými špecialitami sú syté koláče z lístkového cesta plnené zeleninou, rybami, mäsom. Najznámejšia torta je „**Pasqualina**“ (obr. 2), pečie sa na Veľkú noc a je plnená tvarohom, zeleninou mangoldom, artičokami, vaj-

cami, strúhankou a syrom. Medzi predjedlá patrí „**Focaccio**“ (chlebová placka z kysnutého cesta, je ochutená cibuľou, soľou, syrom a olivovým olejom). Pečú sa v ohnisku na rozpálenom ohni. Ligúrska kuchyňa je jednoduchá, zdravá a chutná s veľkým obsahom bylín a rýb (Döbbelin, 2002).

Obr. 2 Torta pasqualina



Zdroj: <http://www.my-personaltrainer.it/Tv/Ricette/Antipasti/torta-pasqualina.html>

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (Caciotta di Brugnato, Robiola della Val Bromida, Toma di Mendatica), mäsové výrobky (Coppa, Pancetta, Salsiccia ligure), Pesto genovese, Focaccia alla genovese, Trofie (čerstvé cestoviny), Testaroli (druh palacinek ponúkaných v malých kúskoch s pestom – ide o jedno z najstarších ligúrskeho jedál zo staroveku), Minestrone alla genovese (zeleninovo-hubová polievka s píniovými orieškami), **torta Pasqualina**, Coniglio alla ligure (králik), ryby, frutti di mare (napr. sušené kúsky tuniaka), Burrida – rybia polievka, Cappon magro – šalát z morských plodov, Acciughe sotto sale del Mar Ligure – ančovičky marinované v soli z ligúrskeho mora), Salsa alle noci (omáčka z vlašských orechov), extra panenský olivový olej (Riviera Ligure, Riviera dei Fiori, Riviera del Levante, Riviera del Ponente Savonese), chinotto di Savona (citrusové plody s horkou chuťou, z ktorých sa vyrába okrem iného osviežujúci nápoj rovnakého mena). Ligúria je známa aj piškótovou tortou, ktorá je základom mnohých talianskych dezertov (Otwinowska, 2016).

Lombardia (Lombardsko)

Lombardia je jedným z najbohatších regiónov Talianska. Miláno je hlavným mestom Lombardie, je mestom mimoriadnej kultúry a jedným z európskych miest módy. V Miláne sú továrne na výrobu slávnych talianskych syrov (napr. Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio a Mascarpone), ktoré sú vyrábané predovšetkým na export. Miestna gorgonzola má veľmi intenzívnu chuť a arómu. Väčšinou je pridávaná do omáčok a cestovín. Regionálne jedlá sú na báze ryže (napr. vynikajúce krémové rizoto na sladký spôsob, klasické rizoto alla Milanese so šafranom a s parmezánom). Taliani z tohto regiónu najčastejšie konzumujú teľacie mäso.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (58 druhov, v tom Grana padano, Gorgonzola, Quartirolo lombardo, Mascarpone, Pannone, Robiola, Raspadüra, Stracchino i Taleggio), mäsové výrobky (Bresaola della Valtellina, Cothecchino alla bergamasca, Coppa mantovana, Salame Cremona, Salame Milano, Salame mantovano), Polenta taragna (kukurica s pohánkovou múkou), risotti (**risotto alla milanese**), Pizzoccheri della Valtellina (cestoviny s prídavkom pohánkovej múky), tortelli alla zucca, Cotechino con lenticchie (klobása so šošovicou), citróny z oblasti Garda, pohánka, gaštany, kukurica, tekvica, extra panenský olivový

olej (**olio d'Oliva dei Laghi Lombardi, olio d'Oliva del Garda**), ryža, **Colomba Pasquale a Panettone** (koláče) (In Lombardia, 2016).

Trentino-Alto Adige

Trentino-Alto Adige je oblasť v severovýchodnom Taliansku, spája rakúsku a taliansku kultúru. Región vyniká cestovinami a haluškami, z ktorých najznámejšie sú halušky so špenátom a halušky s pečivom - gnocchi di pane. Gnocchi sa podávajú s prípravkom krémových omáčok a syrov. Mnoho jedál je založených na hovädzom mäse (napr. carne salta). K jedlám z mäsa sa často pridáva polenta pripravená z kukuričnej kaše.

V južnom Tirolsku sa podávajú rôzne druhy knedlí. V Trentine sa volajú „Canederli al formaggio“ alebo „Strangolapreti“, keď sa podávajú so syrom alebo špenátom. Sú veľké ako mandarínka a považované za druh halušiek. V Tirolsku sú knedle spolu s kyslou kapustou obľúbenou prílohou k údenému mäsu. Taktiež sú obľúbené aj rôzne druhy cestovinových taštičiek nazývaných „ravioli“ (Döbbelin, 2002). V tejto oblasti sa pestuje veľmi veľa druhov viniča (napríklad „Pinot grigio“, Pinot bianco, Chardonnay, Vernatsch, Lagrein, Marzemino a Teroldego), ktoré sa pestujú väčšinou starým spôsobom na pergolách.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: **syry** (napr. Asiago, Fontal, Vezzena, Taleggio, Trentingrana, Ricotta, Mascarpone), mäsové výrobky (napr. Speck, Salame all'aglio, Carne salada, Lardo, Mortadela affumicata), Canederli (knedle), Schlutzkrapfen (pirohy z pohánkovej múky plnené špenátom a ricottou), Polenta (kaša pripravená z kukuričnej krupice), Risotti, Lombata di ginepro (comber), gulash, wüstel (parky), salsiccie (klobásky), trota (pstruh), crauti (kvasená kapusta), gaštany, **kukurica, jablká, jablkový ocot**, Strudel di mele (In Lombardia, 2016).

Friuli-Venezia-Giulia (Furlandsko-Júlske Benátky)

Región nazývaný Furlandsko-Júlske Benátky sa tiahne od končiarov Východných Álp cez horské pastviny, vápencové plošiny až po krásne a bezpečné piesočnaté pláže. Hornatý sever je etnicky a lingvisticky alpský. Juh je skôr poľnohospodársky. Okolie Udine je benátske, Grado skôr byzantsko-benátske. Aquileia sa, naopak, pýši bohatou rímskou a kresťanskou tradíciou. S hlavným mestom regiónu – Terstom nás dokonca spája spoločná história, keďže v 19. storočí bol súčasťou Rakúsko-Uhorska. Po 2. svetovej vojne bola veľká časť územia dnešného Furlandska pridelená Juhoslávii. V regióne Friuli-Venezia -Giulia, ktorý vo svojej súčasnej podobe existuje len od roku 1963, je preto dodnes citelný silný vplyv slovanskej kultúry v životnom štýle, vo folklóre aj v gastronómii (Italia La Mia Passione, 2016).

Vo Friuli, na hraniciach s Rakúskom a so Slovinskom, nájdeme mnoho jedál prevzatých z týchto krajín – guláš, párky, kapustu. Vo vnútrozemí je dôležitým jedlom „**Polenta**“. V tejto oblasti sa vypije veľmi veľa piva. Vplyv Rakúska sa najviac prejavuje v tradičných sladkostiach – závinov s jablkami, orechmi, mandľami, tvarohom a hrozienkami. Obľúbenou špecialitou je „**Trhanec a calty**“ – cukrárske chlebičky so sušeným ovocím, hrozienkami a mandľami. Populárna je aj tmavá pšeničná alebo pohánková múka využívaná na prípravu tórt, šišiek a závinov (Döbbelin, 2002). Z Friuli po-

chádza výborná šunka „**San Daniele**“ (obr. 3). Mäso sa len okorení a osolí a potom sa lisuje a suší na čerstvom vzduchu. Šunka sa potom nechá dozrieť. Je vyrobená z vybraných prasiat, ktoré majú hmotnosť 180 až 200 kg. Kvalita šunky je závislá od dĺžky zretia, ktoré trvá 6 – 20 mesiacov. V minulosti sa nechávala dozrievať vo vysokých drevených stodolách s trvalo prúdiacim vzduchom, dnes v moderných komorách vybavených klimatizáciou. Tenké plátky tejto šunky sa môžu podávať ako predjedlo s rezom melóna alebo chlebíkom (Döbbelin, 2002).

Obr. 3 Šunka San Daniele



Zdroj: <http://www.morgante.it/en/catalogo/1/1/Morgante/PDO-PROSCIUTTI-CRUDI>

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: **syry** (Formadifrant, Salato d'Asio, Malga, Montasio, Stracchino, Mozzarella, Ricotta fresca i Stagionata, Caprini), mäsové výrobky (Prosciutto di San Daniele, Prosciutto cotto di Trieste, Prosciutto cotto di Praga, salsiccia Vienna, Salame d'oca, t. j. saláma z husí, Pitina, t. j. údené mäso), Polenta, hovädzie mäso, divina, brovada (okručlice namočené jeden mesiac v šťave z červeného hrozna podávané s bravčovým mäsom), Pestat (smažená klobása so slaninou a zeleninou), Fegato fritto alla friulana (smažená pečeň), ryby, morské plody (napr. capesante gratinate ai funghi (mušle svätého Jakuba s hubami), seppie in umido – sépia obyčajná), radicchio (červená čakanka), jablčný ocot, vínny ocot aj gubana (koláč s orechovo-vanilkovou náplňou) (In Lombardia, 2016).

Veneto (Benátsko)

Benátsko sa rozprestiera na území bývalej Benátskej republiky. K Taliansku bolo definitívne pripojené až v roku 1866. Hlavným mestom sú Benátky. Na severe je región ohraničený Dolomitmi a na juhu dolným tokom rieky Pád. Najznámejšie je však benátske pobrežie. Benátska gastronómia je založená na troch základných surovinách: plody mora, ryža a fazuľa. Obsahuje veľa ryžových polievok, ktoré sa nazývajú „primaverilli“. Pripravujú sa najčastejšie na jar z čerstvej jarnej zeleniny – zelená a biela špargľa, hrášok, cukina, kel, tekvica, paradajky, fenikel a zeler pochádzajúcich z úrodných údolí Benátskej nížiny. **Gastronómia Venety** je známa „Risi e bisì“, t. j. ryžou s hráškom (Döbbelin, 2002).

Benátske rizoto sa však veľmi odlišuje od rizota z Lombardska a Piemontu. Je krémovjšie, tekutejšie a šťavnatejšie. Medzi najdôležitejšie jedlá patrí aj jedlo z fazule nazývané „Pasta e fagioli“ – cestoviny s fazuľou, je to pravé sedliacke jedlo. Vo Venete sa často varí podľa pradávných receptov – niektoré pochádzajú z antiky. Korenie a rôzne prísady, ako sú napríklad hrozienka, píniové jadierka, škoricca alebo pistácie majú dlhú tradíciu a pripomínajú benátsku minulosť. Oblúbené víno pri jazere Lago di

Garda je „Bardolino“, na vrchoch severnej Verony je obľúbené „Valpolicella“, na vrškov pri Trevise je obľúbené víno „Prosecco“ a „Merlot“ je obľúbené na rovinách (Döbbelin, 2002).

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (napr. Asiago, Casatella trevigiana, Formajo inbriago, Grana padano, Montasio, Morlacco del Grappa, Monte veronese, Provolone valpadana, Taleggio, Piave), mäsové výrobky (napr. Brasolara, Soppressa vicentina, Salame bellunese, Lardo del Basso Vicentino, Pancetta col tocco Basso Vicentino, Prosciutto Veneto Berico Euganeo), bigoli (druh cestovín), pasta e fasiò (cestoviny s fazuľou), Risi e bisi, t. j. ryža s hráškom a so slaninou, rybie **rizoto (risotto all'Amarone)**, Polenta, ryby frutti di mare (napr. fritto misto, gamberi impanati), vitellone padano (tel'acie mäso), Porchetta (pečené prasiatko), extra panenský olivový olej (Veneto Valpolicella, Veneto Berici e Euganei, Veneto del Grappa), balzamikový ocot a jablčný ocot, kukurica, čakanka, ryža, hl'uzovky (tartufo), huby, pandoro (**bábovka**), Torroncini a Tiramisù (Otwinowska, 2016).

2.2 Vybrané jedlá špecifické pre regióny stredného Talianska

Emilia-Romagna

Emilia-Romagna je oblasť v severnom Taliansku a jeho hlavným mestom je Bologna. Gastronómia tohto regiónu je charakteristická pre stredné Taliansko. V jedlách sa objavuje divina s parmskou šunkou (Prosciutto di Parma – jedna z najlepších šuniek na svete), táto šunka sa takisto používa na prípravu slávneho talianskeho predjedla – Prosciutto con melone. Z hlavného mesta regiónu pochádzajú ďalšie dva potravinárske výrobky, ktorými sa môžu Taliani pochváliť na celom svete – mortadela a tvrdý parmezán (Parmigiano reggiano), bez ktorého si žiaden Talian nevie predstaviť cestoviny ako hlavné jedlo.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (Parmigiano reggiano, Grana padano, Caciotta di Montemauro, Caprino dell'Appennino Modenese, Casatella romagnola, Formaggio di fossa, Pecorino dell'Appennino Reggiano, Pecorino del pastore, Pecorino di Palesio, Robiola di Castel San Giovanni, Squacquerone di Romagna), mäsové výrobky (Coppa di Parma, Coppa piacentina, Cotechino di Modena, Culatello di Zibello, Mortadella di Bologna, Pancetta piacentina, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Salame felino, Salame piacentino, Zampone di Modena), Tagliatelle alla bolognese (ragù), Tortellini di modena (pirohy plnené hovädzím mäsom, mortadelou a šunkou, ktoré sa podávajú väčšinou vo vývare), **Lasagne alla bolognese**, **Gnocco fritto**, Tigelle (smažené a grilované žemle), Porchetta (pečené prasiatko), Brasato di capocollo (tlačienka), Zampone con lenticchie (bravčové stehno so šošovicou), ryby aj morské plody (seppie con piselli – sépia s hráškom), riso del delta del Po (ryža), extra panenský olivový olej (Brisighella, Colline di Romagna), Aceto balsamico di Modena, Aglio di Voghiera (cesnak), gaštany, paradajky, nektarinky, Amaretti di Modena, Zuppa inglese (Otwinowska, 2016).

Toscana (Toskánsko)

Toskánsko (názov pochádza z lat. výrazu Tusci označujúci Etruskov) je krásny kraj v strednom Taliansku, ktorý na východe obmývajú vody Tyrhenského mora. Niži-

natý charakter má pobrežná oblasť v okolí Pisy a Livorna. Charakteristickým znakom Toskánskej vrchoviny sú cyprusy a vinice. Pýši sa bohatosťou historických pamiatok a v neposlednom rade aj vínom – najslávnejšie je Chianti. K najvýznamnejším mestám tohto kraja patria: Florencia, Siena, Pisa, Lucca a Livorno. Nájdete tu aj známe termálne kúpele Montecatini Terme či Bagni di Lucca. Toskánsko je jedným z najbohatších talianskych krajov s najvyššou životnou úrovňou (Italia La Mia Passione, 2016).

Ostrov Elba, tretí najväčší z talianskych ostrovov po Sicílii a Sardínii, patrí do Toskánskeho súostrovia, ktoré tvorí jeden z najväčších a najkrajších národných parkov v Európe. Na tomto ostrove sa konzumujú hlavne ryby a toskánska rybacia polievka „**Cacciucco**“. V niektorých dedinách podávajú aj menej známe pokrmy, ktoré pochádzajú ešte z čias okupácie, napríklad „**Schiacca**“ – blízkovýchodné sladké pečivo so sušeným ovocím a s orechmi, figový bochník „**Imbollita**“, alebo anízové veľkonočné pečivo „**Sportella**“ (obr. 4) (Carllucio & Contaldo, 2014).

Obr. 4 Sportella (anízové veľkonočné pečivo)



Zdroj: <http://www.turismo.intoscana.it/allthingstuscany/diari-diviaggio/2016/03/09/sagre-primavera-toscana/>

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: **syry** (Caprino dell'Alto Mugello, Caprino dell'Alta Maremma, Formaggio di Capraia, Grande vecchio di Montefollonico, Guttus, marzolino del Chianti, Marzolino di Lucardo, Pecorino stagionato in foglie e noci, Pecorino toscano, Pecorino a latte crudo, Pecorino della Costa Apuana, Pecorino di Pienza, Pecorino delle colline senesi, Ricotta di pecora pisoiense), mäsové výrobky (Biroldo della Garfagnana, finocchiona, Finto tonno del Chianti, Lardo di Colonnata, Mortadella di Prato, Prosciutto toscano, Rigatino di San Miniato, Salame Toscano, Salamino, Sopressata, Salumi di Cinta Senese), pici alebo pinci (ručne tvarované špagety), Pappardelle, Minestra di pane (zeleninová polievka s kúsokmi chleba pečeného na dreve), ryby aj morské plody (Cacciucco, t. j. rybacia polievka), Bistecca alla fiorentina (biftek), Porchetta (pečené prasiatko), Trippa alla fiorentina (držky), Coniglio (králik), Pollo alla diavola (kuracie mäso s bylinkami), Schiacciata Toscana (kysnutý koláč s olivovým olejom, so soľou a prípadne s bylinkami alebo so zeleninou), Panzanella (šalát s chlebom, paradajkami, uhorkami, bazalkou a sladkou cibulou), hlúzovkové omáčky, gaštanová múka, cícer, šošovica, artičoky, gaštany, broskyne, pomaranče, jahody, maliny, černice, extra panenský olivový olej (Colline di Firenze, Montalbano, Olio Toscana), aspretto di more (černicový ocot), biscotti di Prato - cantucci (sušienky s mandľami), confetti (dražé obľúbené na oslavy napr. krstiny, svadby a pod.), Panforte alebo Panpepato (vianočný koláč s citrusmi, koreninami, orechmi a mandľami) (Otwinowska, 2016).

Umbria

Kraj Umbria ležiaci medzi Laziom (okolie Ríma) a Toskánskom nazývajú zeleným srdcom Talianska. Je jedinou oblasťou Apeninského polostrova, ktorá nemá prístup k moru, no má veľa zelene a malebné mestečká na vrškoch takmer vždy obkolesené starými hradbami. Obrovské množstvo kultúrohistorických pamiatok ju robia atraktívnou destináciou pre turistov, ktorí hľadajú aj čosi iné ako len oddych vo vlnách morí.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (caciotta al tartufo, pecorino umbro, pecorino di Norcia, pecorino stagionato in botte, raviggiolo umbro, ricotta salata di Norcia), mäsové výrobky (Capocollo, lombetto, Coppa di testa, Guanciale, Mortadella umbra, Prosciutto di Norcia, Prosciutto nostrano, Salame coralina di Norcia, salsicce), Crostini (chlebičky s mäsom a nátierkami), Strangozzi alebo Strongozzi (druh cestovín), Minestra di lenticchie (šošovicová polievka), Fagiolina del Trasimeno (polievka zo strukovín), Polenta, **pizza di Pasqua**, Lonza di maiale al ginepro (bravčové mäso s borievkou), Fagianella ripiena (plnený bažant), ryby z jazera, biele a čierne hl'uzovky „il Scorzone“ (tartufo bianco e tartufo nero „il Scorzone“), lenticchie di Castelluccio (šošovica), cícer, gaštany, extra panenský olivový olej, pampepato alebo panpepato (dezert z rôznych ingrediencií – medu, kávy, čokolády s orieškami, mandľami, škoricou, muškátovým orieškom, kandizovanými pomarančmi a so sladkým likérom), strufoli (smažené koláče pokvapkané medom alebo posypané cukrom), **čokoláda** Perugia (Otwinowska, 2016).

Lazio (Rím)

Gastronómia Ríma sa v priebehu storočí veľmi zmenila. Bola ovplyvňovaná všetkými talianskymi regiónmi, ale aj celým svetom. V Ríme sa skôr podporovala pozvoľná, tvorivá príprava jedál z vlastných produktov, hlavne cestoviny, zeleninové jedlá a pokrmy z vnútorností a bravčového mäsa. Olivový olej bol nahradený masťou a cestoviny sa stali obľúbenejšie ako ryža. Medzi najobľúbenejšie pokrmy patria „**Spaghetti carbonara**“ - cestoviny so slaninou, vajčkami a parmezánom alebo „**Bucatini all'amatriciana**“ - cestoviny so slaninou, olúpanými paradajkami, bielym vínom a ovčím syrom. Ďalšími obľúbenými jedlami sú „**Rigatoni con pagliata**“ – krátke cestovinové rúrky s omáčkou z baraních, hovädzích a jahňacích vnútorností, zeleniny, slaniny, syra a bieleho vína. To platí aj pre „**Trippa alla trasteverina**“, držky s omáčkou nazývanou „sugo“, alebo „**Fegatelli di maiale**“ – bravčová pečeň okorenená feniklom (Döbbelin, 2002).

V rímskej gastronómii sú veľmi využívané aj bylinky, hlavne mäta, bedrovník, bazalka, bobkový list, šalvia, majorán, zeler, ale aj množstvo pestovaných alebo divo rastúcich šalátov, ako sú kapucínka, potočnica, čakanka, hul'avník. Všetky sa predávajú každý deň čerstvé na rannom trhu. Zelenina sa podáva v najrôznejších úpravách. Obľúbený je hrášok, artičoky, brokolica, bôb a divo rastúca zelenina agretti. Niektoré recepty sú veľmi staré a pochádzajú z rímskeho židovského geta – „**Carciofi alla giudia**“ – vyprážené artičoky (obr. 5). Často sa konzumuje „**Pecorino romano**“, ovčí syr, alebo „**Provatura**“, parený syr z byvolieho mlieka, ktorý sa podobá na „Mozzarellu“. Najobľúbenejší rímsky dezert, predovšetkým pre cudzincov, je „**Zuppa inglese**“ – lahodná kompozícia z piškótového cesta, vanilkového krému a rumu.

Obr. 5 Carciofi alla giudia (vyprážené artičoky)

Zdroj: <http://ricette.giallozafferano.it/Carciofi-alla-giudia.html>

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: syry (Budello alebo Beverelli, Coppiette di bufala, Fiordilatte, Marzolino, Mozzarella di bufala, Pecorino romano, Ricotta romana), mäsové výrobky (Corallina – salami, Mortadella di Amatrice, Prosciutto di Bassiano, Prosciutto di Guardino, Salsiccie di bufala, Spianata romana), **Bruschetta**, Pane casareccio di Genzano (chlieb), Suppli (ryžové guľky s mozzarellou), **Spaghetti alla carbonara**, Sugo all'amatriciana (omáčka so sekaným mäsom, paradajkami a syrom pecorino), gnocchi alla romana (gnocchi zo semoliny bez zemiakov, pečené v rúre), Minestra della Tuscia, (zeleninová polievka s prídavkom strúhaného parmezánu), Saltinbocca (tel'acie mäso so surovou šunkou a šalviou), Abbacchio romano (ovčie mäso), Pollo grilletato in padella, ryby aj morské plody (Calamari alla romana, Sogliola – **ryba sola**, vongole – mušle, Mazzancolle – druh kreviet, Alici sotto sale – ančovičky v soli, Anguilla del lago di Bolsena– úhor), Pasta di olive, Pestato di olive di Gaeta (nátierka z olív), Carciofi alla romana, Pomodori con il riso (paradajky plnené ryžou), Olive di Gaeta (olivy), artičoky, čakanka, Puntarelle (druh čakanky), broccolo romanesco, cícer, kivi, extra panenský olivový olej (Olio della Sabina, Olio di Canino, Olio della Tuscia), Bigné di San Giuseppe (veterníky plnené vanilkovým krémom), Crostata alla ricotta (torta s ricottou), Maccheroni con le noci (tagliatelle na sladký spôsob s orechami, chlebom s medom, čokoládou a so škoricou) (Otwinowska, 2016).

Marche

Taliansko v jednom regióne aj takto by sa dala pomenovať tato oblasť. Rozkladá sa medzi Apeninami a Jadranským morom. Juhozápadná časť medzi Maceratou a pohorím Monti Sibillini so svojimi chátrajúcimi horskými dedinkami slúži ako skvelé východisko pre turistov smerujúcich do takmer panenských hôr Monti Sibillini.

Do potravinárskych výrobkov a jedál špecifických pre tento región patria: **syry** (Cacio a forma di limone, Caciotta del Fermano, Caciotta del Montefeltro, Caprino di Urbino, Casciotta di Urbino, Casècc, Pecorino marchigiano, Pecorino dei Monti Sibillini, Pecorino di Monte Rinaldo, Quark, Ravaggiolo, Ricotta, slattato), mäsové výrobky na výrobu, ktorých sa používa takmer všetky časti bravčového mäsa, pričom veľká pozornosť sa venuje používanému krmivu (Ciarimboli, Ciauscolo, Coppa di Testa, Lonzino, Prosciutto di Carpegna, Salame Fabriano, salame di Frattula, Salsiccia matta, Salsiccia di fegato – klobása z pečene, Soppresato), Maccheroncini di Campofilone (vaječné cestoviny), Spaghetti al tonno e olive (špagety s tuniakom a olivami), Zuppa del contadino (zeleninová polievka zo strukovín, paradajok, cesnaku a štiplavej papriky peperoncino), Piadinia sfogliata marchigiana, **Pizza di Pasqua al formaggio**, Polenta, Trippa alla marchigiana (držky), ryby aj morské plody, Baccalà crudo con scorze

d'arancia – sušená treska s pomarančovou kôrou, Alici marinati – marinované sardely, Costine di maiale (bravčové rebierka), Porchetta (pečené prasiatko), Sapa (hroznový sirup pridávaný do šalátov alebo používaný na polievanie syrov, zmrzlín a dezertov), Olive all'ascolana (vyprážené olivy plnené mäsom alebo rybou, (obr. 6), Olive agli sgombri (makrela s olivami), Olive al forno (olivy pečené), hl'uzovky (tartufi), artičoky, hrach, fazuľa, jablká, olivový olej extra panenský, Castagnole (vyprážené koláčiky), Calcioni (sladké pirôžky plnené syrom pecorino, hroznovým vínom, cukrom a citrónovou kôrou) (Otwinowska, 2016).

Obr. 6 Olive all'Ascolana (vyprážené olivy plnené mäsom alebo rybou)



Zdroj: <http://podsloncemitalii.pl/bologna/produkty-regionalne-wlochy-srodkowe/>

2.3 Mobilné aplikácie týkajúce sa talianskej gastronómie

Na analýzu bolo vybratých 5 mobilných aplikácií z „Obchod Google Play“ týkajúcich sa talianskej gastronómie: Talianske jedlo - Italian Food, Talianske recepty - Recettes Italiennes, Talianske recepty - Ricette Italiane, Recepty na varenie - Ricette per Cucinare, Magazín Foodie - Foodie Magazine.

Mobilná aplikácia – Italian Food

Prvá aplikácia, ktorá bola analyzovaná sa nazýva Italian Food (obr. 7) – ponúka len overené jedlá národnej talianskej kuchyne (napr. Lasagne ala Bolognese, Spinach Canneolli, Minestrone Soup, Cacciucco Rosemary Facacci a pod.). Aplikácia umožňuje vyhľadať jedlá podľa druhu alebo základnej ingrediencie (aperitívy, dezerty, pokrmy z rýb, mäsa, ryže, pizza, cestoviny). Po vybraní si druhu jedla aplikácia ponúka recept na jeho prípravu - je k dispozícii zoznam surovín potrebných na jeho prípravu, ako aj celý postup pri varení. Aplikácia poskytuje aj preklad do viacerých jazykov: nemeckého, španielskeho, portugalského, japonského, čínskeho, ruštiny a pod. Aplikácia je prehľadná, ľahko sa v nej orientuje - má na výber viaceré funkcie – pridať recept do zoznamu „varit' neskôr“, preklad, vyhľadávanie. Pri každom recepte je obrázok hotového jedla. Používatelia aplikácie (95 osôb) z „Obchod Google Play“ jej dali 4 body z 5.

Obr. 7 Logo aplikácie „Italian Food“



Zdroj: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.hikersbay.feed.italian>

Mobilná aplikácia – Recettes Italiennes

Ďalšia aplikácia (obr. 8) obsahuje veľmi veľa receptov aj s obrázkami a veľa možností/funkcií – pokrmy sú rozdelené podľa druhu jedla (napr. cestoviny, koláče, pizza, pokrmy z rýb, rizoto, polievky a pod.) a vedľa neho je číslo, ktoré informuje používateľov aplikácie o počte receptov v rámci danej kategórie. Aplikácia umožňuje zdieľanie receptov na sociálnych sieťach. Všetky recepty sú napísané len vo francúzskom jazyku. Nie je možné vybrať si iný jazyk. Po otvorení vybraného jedla sa objavil názov jedla a jeho obrázok, zoznam potrebných surovín a postup. Pri názve sa takisto nachádzala hviezdička a po jej označení sa recept pridal do zoznamu obľúbených jedál. Aplikácia bola prehľadná, dalo sa v nej rýchlo zorientovať, obsahovala veľa obrázkov, receptov. Používatelia aplikácie (33 osôb) z „Obchod GooglePlay“ jej dali 4,5 bodov z 5.

Obr. 8 Logo aplikácie „Recettes Italiennes“



Zdroj: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.aminzaghi.cuisitalienne>

Mobilná aplikácia – Ricette Italiane

Po otvorení aplikácie „Ricette Italiane“ (obr. 9) sa na hlavnej stránke objavia chody jedál – predjedlá, hlavné jedlá, dezerty, kokteily, vína, hotové menu, možnosť vytvorenia si vlastného menu, gastronomický slovník, či možnosť zdieľania receptov na Facebooku. Po vybraní druhu jedla, sa ukáže zoznam receptov, pri niektorých je dodatočná ikonka v tvare listu (označujúca, že ide o jedlo obsahujúce len zeleninu) alebo ikonka z prečiarknutým mäsom, ktorej cieľom je informovať používateľov aplikácie, že toto jedlo neobsahuje mäso. Dodatočne bola pri niektorých jedlách aj ikonka kuchárskej čapice, ktorá informuje o náročnosti prípravy jedla a ikonka samostatnej aplikácie, ktorá označuje, že ak používateľ chce pozrieť na recept musí uhradiť 0,50 centov. Po otvorení zvoleného receptu sa zobrazí hore pásik s funkciou zväčšenia/zmenšenia strany, pridania do zoznamu obľúbených receptov, zdieľania na sociálnych sieťach, či pridania receptu do svojho menu. Následne sa tam nachádzal aj zoznam potrebných surovín s možnosťou označenia suroviny, ktorú už máme k dispozícii a obrázkový postup prípravy jedla. Aplikácia bola len v talianskom jazyku. Používatelia aplikácie (1 102 osôb) z „Obchod Google Play“ jej dali 4,2 bodov z 5.

Obr. 9 Logo aplikácie „Ricette Italiane“



Zdroj: <https://play.google.com/store/apps/details?id=paolo4c.ricetteitaliane.FREE>

Mobilná aplikácia – Ricette per Cucinare

Ďalšou aplikáciou bola aplikácia „Ricette per Cucinare“. Jej logo znázorňuje obrázok 10. Po stiahnutí aplikácie z „Obchod Google Play“ sa možno dostať k receptom len po prihlásení cez sociálne siete Facebook alebo Twitter. Po otvorení aplikácie sa podobne ako pri predchádzajúcej zobrazili jedlá. V spodnej časti bol pás, kde je možné zvoliť kategóriu, zistiť najobľúbenejšie jedlo dňa, vytvoriť si zoznam preferovaných jedál, zistiť chronologické poradie prezeraných receptov. Po zvolení chodu jedla sa zobrazí zoznam receptov. Po výbere konkrétneho pokrmu sa ukáže jeho recept spolu s obrázkom a informáciou o čase prípravy, náročnosti a počte porcií jedla. Pod týmito informáciami sa nachádza zoznam potrebných ingrediencií a postup prípravy. V aplikácii sa dá ľahko zorientovať, obsahovala obrázky a je prehľadná. Obsahovala viac zaujímavých funkcií ako napríklad umožňuje zistiť, ktoré bolo najobľúbenejšie jedlo dňa. Aplikácia je len v talianskom jazyku. Používatelia aplikácie (2 026 osôb) z „Obchod Google Play“ jej dali 4,2 bodov z 5.

Obr.10 Logo aplikácie „Ricette per Cucinare“



Zdroj: <https://play.google.com/store/apps/details?id=paolo4c.ricetteitaliane>

Mobilná aplikácia – Foodie Magazine

Poslednou vybranou mobilnou aplikáciou zaoberajúcou sa talianskou gastronómiou bola „Foodie Magazine“ (obr. 11). Po otvorení sa ukáže hlavná stránka, ktorá vyzerá ako úvodná strana časopisu. Na ďalšej strane sa nachádza zoznam receptov tradičných aj moderných jedál aj s obrázkami a kliknutím na konkrétny pokrm sa dá dostať do časti, kde sa nachádza veľký obrázok a zoznamom ingrediencií s postupom prípravy. Aplikácia je v anglickom jazyku, svojim dizajnom pripomínala časopis. Používatelia aplikácie (7 osôb) z „Obchod Google Play“ dali jej 4,1 bodov z 5.

Obr. 11 Logo aplikácie „Foodie Magazine“



Zdroj: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.foodie.magazine01>

Na záver možno konštatovať, že všetky mobilné aplikácie poskytujú približne to isté – množstvo talianskych receptov a ich fotografie, zoznam surovín a opis postupu prípravy, možnosť vytvorenia si vlastného menu, či pridanie receptov medzi „obľúbené“ a veľa ďalších funkcií ako napríklad možnosť nastavení, zdieľania na sociálnych sieťach, filtrov pri vyhľadávaní, možnosť registrácie a pridávania vlastných receptov a

takisto možnosť preloženia do iného jazyka. Všetky aplikácie boli prehľadné, dalo sa v nich rýchlo zorientovať, mali pekný dizajn a štyri z piatich boli bezplatné. Každá aplikácia mala v „Obchod Google Play“ vysoké hodnotenie (4 a viac z 5), a preto možno konštatovať, že boli kvalitné a obsahovali to, čo užívatelia požadovali.

Záver

Globalizačno-integračné procesy, ktoré sa pre vstup krajín do Európskej únie zintenzívňujú, zaznamenávajú rozvoj mnohých spoločenských sfér jednotlivých členských štátov. Svoje dôležité miesto medzi nimi zaujíma gastronómia. Gastronómia sa vo všeobecnosti považuje za spoločensko-ekonomickú činnosť, zahrnujúcu prípravu pokrmov a jedál výrazných chuťových a estetických vlastností a kvalít, ich rozmanitosť a pestrosť, spôsob organizovania prípravy, ich predaj a ponuku podľa špecializácie jednotlivých činností a profesií, ktoré ich zabezpečujú. Aj v gastronómii môžeme rozoznať jej viaceré druhy. Medzi najznámejšie druhy patrí zážitková gastronómia a národná gastronómia, ktorá je časťou kultúrneho dedičstva daných krajov. Tradičné jedlá majú veľký úspech v cestovnom ruchu, lebo často sú hlavným dôvodom návštevy vybraného regiónu turistami.

Cieľom článku bola identifikácia jedál a potravinárskych výrobkov špecifických pre regióny severného a stredného Talianska a mobilných aplikácií, ktoré propagujú taliansku gastronómiu. V článku sa vysvetľuje spojenie gastronómie s cestovným ruchom, pojem zážitková gastronómia, opisuje model kulinárskych zážitkov v rámci cestovného ruchu a charakterizujú jedlá špecifické pre dané regióny Talianska. Ďalej sú analyzované vybrané mobilné aplikácie zamerané na tradičnú taliansku gastronómiu so zameraním na spôsob predstavenia receptov národných jedál.

V súčasnosti sa informačné a komunikačné technológie postupne používajú vo viacerých oblastiach nášho života. Mobilné aplikácie týkajúce sa gastronómie sú používané občanmi danej krajiny alebo turistami s cieľom vyskúšania receptov moderných alebo tradičných jedál, získania informácií o reštauráciách, ktoré ponúkajú tieto jedlá alebo informácie o ich histórii a spojení s daným regiónom.

Zoznam bibliografických odkazov

- Cánovas, F. J. A. (2013). Gastronomía y calidad en una Europa Globalizada. In *Revista de Derecho de la Union Europea*. Dostupné 7.2.2016 na <http://revistas.uned.es/index.php/REDUE/article/view/12668/11864>.
- Carluccio, A., & Contaldo, G. (2014). *Dvaja talianski gurmáni ochutnávajú Taliansko*. Bratislava: Ikar.
- Choi, J.H.J., & Graham, M. (2014). Urban food futures: ICTs and opportunities. *Futures*, 62, 151–154.
- Döbbelin, H. J. (2002). *Taliansko očami labužníkov*. Bratislava: Slovart.
- Franchi, M. (2009). *Il cibo flessibile: Nuovi comportamenti di consumo* [The flexible food: New consumer behavior]. Roma: Carocci.

- Friel, M., & Sacco, L. P. (2015). Italian Foodies: Endogenous Growth Patterns towards 'Foodtainment' and Gourmandise. *International Journal of Cultural and Creative Industries*, 2(2), 20-31.
- In Lombardia (2016). Dostupné 30.06.2016 na <http://www.in-lombardia.it>
- Kivela, J., & Crofts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality and tourism research*, 30(3), 354-377.
- Kuchnia plus (2016). Dostupné 30.06.2016 na www.kuchniaplus.pl/
- Otwinowska A.K. (2016). *Pod Słońcem Italii – Włoskie przygody*. Dostupné 30.06.2016 na <http://podsloncemitalii.pl>
- Italia La Mia Passione (2016). Dostupné 30.06.2016 <http://www.cestujeme.sk>