

PARMEZÁN A GRANA

Zřejmě nejproslulejší z italských sýrů, parmezán – *Parmigiano Reggiano*, zná takřka celý svět jako neodmyslitelnou součást pravé italské kuchyně. Jeho blízkým příbuzným je sýr *Grana Padano*. Pochází rovněž z Pádské nížiny a má stejně starou historii.



Parmezán

Historie jeho vzniku se dotýká kořenů primitivních forem výroby sýrů vůbec. Sahá až do 13. století, kdy se mniši z řádu benediktinů a cisterciáků rozhodli vysušováním a zúrodněním půdy získat nové polnosti v oblasti Pádské nížiny. Na získané zemědělské půdě pěstovali především krmné plodiny jako kvalitní píce pro početná stáda hovězího dobytka. Ve stodolách a chlévech postavených ve vybraných oblastech na klášterních pozemcích vznikaly postupně salaše či sýrárny, kde první mistři sýraři zpracovávali nadojené mléko na dobře vyzrálý sýr způsobem kladoucím důraz na trvanlivost nutriční hodnoty mléka. Z toho vyplynula typická technika dozrávání, která dala vzniknout charakteristickému typu tvrdého sýra a položila základy výroby budoucího parmezánu – *Parmigiano Reggiano*. Kvalita sýra prošla v důsledku složitých historicko-politických událostí prudkými výkyvy kvality na dlouhé cestě k dokonalosti. Na konci 19. století již parmezán dosáhl mezinárodní proslulosti a uznání, což vedlo výrobce a sýraře ke spojení sil a vzájemné spolupráci. V roce 1934 bylo založeno konsorcium (Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano) vedoucí k obchod-

nímu růstu a zvýšení kvality sýra. Od roku 1955 byly pak s konečnou platností vymezeny hranice výrobních oblastí, ve kterých je povoleno označovat hotové bochníky sýra názvem *Parmigiano Reggiano*. Konsorciem je definovaný jako sýr jedinečného charakteru v tom nejprísnejším slova smyslu, jelikož neexistuje sýr jemu rovný. Vyrábí se ručně podle

tradičního postupu z čerstvého, částečně odtučněného kravského mléka dobytka krmeného výhradně pící a má skutečně výjimečné nutriční vlastnosti (viz článek na str. 88).

O výjimečnosti parmezánu svědčí i skutečnost, že vstoupil do řady literárních děl, která opěvují jeho chuť, typické vlastnosti i účinky. Inspiroval nejen auto-

Parmigiano Reggiano Doc

Typ: tvrdý sýr z částečně odtučněného kravského mléka zahříváného na max. 55 °C

Tvar: válcovitý bochník o průměru 35–45 cm, vysoký 18–34 cm

Organoleptická analýza: tvrdá hladká kůra světle žluté, přirozeně nazlátlé barvy, jemně zrnitá struktura, nalámaný na šupinky světle slámové či slámové barvy, aromatické vůně, jemné, výrazné, nikoliv však pikantní chuti

Zrání: nejméně 1 rok, zralý (vecchio) 18–24 měsíců zrání, hodně zralý (stravecchio) 2–3 roky zrání

Oblast produkce: provincie Parma, Reggio, Modena a Bologna na pravém a Mantova na levém břehu řeky Rýn

Grana Padano Doc

Typ: tvrdý sýr z polotučného kravského mléka zahříváného na max. 60 °C

Tvar: válcovitý bochník s vypouklou boční stranou o průměru 40 cm, vysoký 22 cm

Organoleptická analýza: tvrdá a hladká kůra světloužluté barvy, kompaktní zrnitá struktura, slámové barvy přecházející až do žluté, čerstvá máslová vůně, intenzivní chuť s dlouhým dozvukem, avšak jemná, zráním se stává výraznou, nikoliv však pikantní

Zrání: 12–24 měsíců

Oblast produkce: Pádská nížina (v její části zasahující do oblasti Trentino se jmenuje Grana Trentino)



ry kuchařských pojednání a knih, ale i romanopisce, básníky, divadelníky a režiséry. K jednomu z prvních opěvovatelů parmezánu nepatřil nikdo menší než Giovanni Boccaccio, který v jednom z příběhů Dekameronu píše o vesnici Bengoldi, kde pár šťastlivců žije na hoře z nastrouhaného parmezánu a pohazuje na kolemjdoucí ravioly a makarony: „(...) a byla tam celá hora z parmazánského sýra jemně nastrouhaného, na jejímž vrcholu stáli lidé a nedělali nic jiného než makarony a ravioly.“ Následuje obšírný výklad o pozici, kterou parmezán zastával v myšlení středověkého člověka. Francouzský dramatik Molière na sklonku života dával přednost malému kousku parmezánu před obvyklým vývarem, který mu den co den připravovala jeho žena jako součást léčby. A konečně velký světoběžník, myslitel a milovník žen Casanova se ve svých Denících o parmezánu zmiňuje jako o nepostradatelné součásti pokrmů servírovaných při večerích, které předcházely milostným dostaveníčkům. Neboť afrodiziakální účinky jsou jednou z mnoha kvalit tohoto velikána mezi sýry.

Grana

Grana Padano má velmi podobné charakteristiky, vyrábí se stejným postupem, ovšem doba zrání je kratší než u parme-

zátu a oblast produkce obsahuje celou Páderskou nížinu. Chuť sýra odráží vždy charakteristiku mléka dobytka závisející na typu krmiva. Nesrovnatelně chuťově výraznější je např. chuť mléka na jaře, kdy dobytek spásá čerstvou travu, oproti krmnému senu v zimě.

Sýr typu *Grana* vzniká i v jiných oblastech než v Itálii. Je nejkopírovanějším sýrem na celém světě a jeho obliba souvisí jistě i s celosvětovou popularitou italské kuchyně, kde se podobně jako parmezán hojně používá. Označení *Grana* vyžaduje dodržení pravidel způsobu výroby a zásad stanovených legislativou. Dosažená kvalita ovšem záleží nejen na výrobním postupu, ale významnou měrou i na kvalitě použitého mléka.

Gran Moravia

Od roku 1996 se i Česká republika může pyšnit „svým“ sýrem typu *Grana* – Gran Moravia. Vyrábí ji společnost Orrero na Moravě v blízkosti Olomouce podle tradičního výrobního postupu. S použitím kvalitního kravského mléka zahříváného na 68 °C zde vzniká přírodní tvrdý dlouhozrající sýr Grana řemeslnou výrobou předanou italskými sýrařskými mistry. O věrnosti italské chuti svědčí okolnost, že velká část produkce putuje do Itálie. Na českém trhu je k dostání v síti supermarketů.

Průběh tradičního výrobního procesu:

1. Po 10 hodinách je částečně odtučněné mléko nalito do kotlů, kde se smíchá syrovátka se syřidlem.
2. Po několika minutách od přidání syřidla se mléko srazí a sýřenina je v nevhodnější okamžik rozkrájena a rozdrobena na části podobné zrnkům rýže, které jsou příčinou zrnité struktury.
3. Těsto se vyjme pomocí plachetek a nechá se chvíli okapat.
4. Poté je nakrájeno a vloženo do plastických forem.
5. Následuje solení, které spočívá v ponoření sýra do roztoku nasyceného kuchyňskou solí na dobu 15–20 dnů.
6. Bochníky jsou pak přemístěny do zráního skladu, položeny na masivní dřevěné stoly, pravidelně čistěny, obráceny a kontrolovány. Začíná dlouhý proces třibení a přirozeného zrání sýra.

