

שבוע LAZIO בישראל: "כל הדרכים מובילות לרומא", בירת מחוז לאציו

Posted on 25 באפריל 2021 by שוש להב



משרד התיירות האיטלקי ולשכת המסחר והתיירות ישראל-איטליה, חושפות בפנינו אזור קסום ומטבח של 'עונות השנה'
Categories: [סצנת האוכל, ראשי](#)
Tag: [מחוז לאציו](#)

"כל הדרכים מובילות לרומא" ... היא אימרה ידועה, אך כדי להגיע לבירת איטליה, צריך לעבור דרך מחוז לאציו (Lazio), שרומא משמשת גם כבירה שלו. לאציו מציעה הרבה יותר מרק טיול ברומא, ואת זאת משרד התיירות האיטלקי, בשיתוף לשכת המסחר והתיירות ישראל-איטליה, ביקשו להביא לקהל הישראלי, ולכן הקדישו שבוע רב תוכניות, שהועברו בזמן אמת בפייסבוק של לשכת המסחר ישראל-איטליה. מי שלא הצליח לצפות בהן, יוכל להיכנס בניחותא לדף המיועד בפייסבוק ולהתחיל להרגיש כאילו הוא מטייל, אוכל ומבלה בלאציו, איטליה. אז אתם מוזמנים לצאת למסע מופלא בין אוכל תיירות ותרבות.

לאציו הוא מחוז במרכז איטליה, בו מתגוררים כ-5 מיליון תושבים. המחוז גובל במחוזות טוסקנה, מארקה, אברוצו,

אומבריה, מוליזה, קמפניה וביס הטירני. בירת האזור היא רומא. שמו של המחוז נגזר משמם של תושביו המקוריים - השבטים הלטינים, אשר הרומים הם צאצאיהם. הלטינים ייסדו קואליציה של מספר התיישבויות קטנות, אשר נלחמו נגד האטרוסקים והסמניטים, קואליציה אשר נהפכה לחלק מהרפובליקה הרומית בשנת 338 לפנה"ס. השם לאציו ידוע גם בזכות קבוצת הכדורגל של המחוז, ס.ס. לאציו, מהבולטות באיטליה. הערים הידועות במחוז הן: רומא, פרוזינונה, פלסטרינה, טיבולי וארפינו.



מימין: קלליה דיקונסיליו - מנכ"לית לישכת המסחר והתיירות ישראל-איטליה ועמנואלה פאנקה - מהלישכה, בשידור זום ישיר עם רומא. צילום שוש להב

שבוע של מפגשים ושידורים חיים בזום

בשידורים החיים מלאציו, תפגשו את **אירית לוי** - ילידת איטליה המתגוררת וחייה ברומא, מעצבת תיירות ודוברת עברית, שלוקחת את הצופים לטיולים לא שיגרתיים: מגטו רומא לרובע היהודי, משוק קמפו די פיורי לשוק טסטאצ'יו, מהחנויות העתיקות של רומא לסניור אמנות רחוב, ממסעדות ויקבים למיפגש עם נשות השכונה היהודית, וגם תחוו טיסה מעל אתרים מיוחדים. אבל בכתבה זו, אתרכז במטבח האיטלקי, וליתר דיוק ב: **ויגנארולה** - שהיא מנת אוכל שיכולה להיות עיקרית או תוספת וב: **זאפולי** - שהוא קינוח מטוגן מתוק.

במסגרת "שבוע לאציו בישראל", הוזמנתי למטבח בתל-אביב, שאליו, בשידור חי בזום, הועברה סדנת בישול. המארחות הישראליות במטבח בישראל הן: **קלליה דיקונסיליו** - מנכ"לית לישכת המסחר והתיירות ישראל-איטליה ואיתה, **עמנואלה פאנקה** - מהלישכה. השתיים משדרות ומסבירות בעברית, ולצידן השפית **ג'מה קולנג'לי**, שמבשלת לפי ההנחיות מרומא. ברומא, במטבח של השפית **דבורה טומאוצ'י** נמצאת גם אירית לוי - דבורה מבשלת ומסבירה את התהליך ואירית מתרגמת לעברית.



ויגנארולה רומנה, מנה מסורתית קלאסית של מחוז לאציו. צילום שוש להב

הסיפור והמתכון של ויגנארולה רומנה

ויגנארולה, מכונה גם ויגנארולה רומנה - מנה מסורתית קלאסית של מחוז לאציו. זהו תבשיל האביב, מאחר והוא מבושל עם כל הפירות הראשונים של העונה. מקור השם שנוי במחלוקת: הגרסה הראשונה טוענת שהוא נובע מכך שכל הירקות ששימשו להכנת המנה גודלו בכרמים; השערה שנייה עוקבת אחר השם אל הווינרולי, או מי שמכר פירות וירקות בשווקים הרומיים; הגרסה השלישית עוקבת אחר השם, בהכנת התבשיל שהחקלאים נהגו לאכול בזמן שעבדו בכרמים.

מה שברור הוא, שיש הסכמה שהויגנארולה היא ממוצא איכרי שמגיע עם יין (השם מורכב מ"וויינו", שהוא יין באיטלקית). כאמור, זה מתכון מסורתי של עונת האביב במרכז איטליה, שהמרכיבים שלו נמצאים בכל השווקים, והם: חסה, ארטישוק, פול, אפונה, נענע, בצל ירוק, שמן זית, יין לבן. יש שמוסיפים גם נתחי בשר. ברומא בישלו אותו משך כ- 20 דקות, אבל במטבח שלנו התבשל משך כ- 45 דקות, זאת מפני שהירקות אצלנו מזנים יותר קשיחים מאשר בלאציו. את התבשיל ניתן להגיש כמנה עיקרית, כתוספת או כמתאבן. העיקר שהוא טעים, משביע ומלא כל-טוב.



עיגולי ציפולה [2] קינוח מתוק, פריך, נימוח בפה והריח משגע. צילום שוש להב

מתכון לקינוח ציפולה, מתוק וטעים

הציפולה הוא קינוח חביב על האיטלקים וגם עלינו בארץ. מדובר בעיגולי קמה, מעורבב עם תפוח אדמה, חלב או גבינת סטרקינו ושמן. הבלילה מטוגנת בשמן עמוק ומבעע. את הבייגלה הזה טובלים בסוכר ונילה - מתוק, פריך, נימוח בפה והריח משגע...

שתי הערות: תתקשו למצוא בישראל יין ממחוז לאציו, כך שזה רעיון ליזמים להתחיל ליבא את היינות המשובחים משם... וגם גבינת סטרקינו - שזו גבינה עם שמנת ומעדן איטלקי רומאי, עדיין לא מוכרת בישראל. הנה עוד רעיון ליזמים...

בתיאבון!

קישור לפייסבוק:

[/https://www.facebook.com/IsraelitalyChamberOfCommerce](https://www.facebook.com/IsraelitalyChamberOfCommerce)