

# **Italijanski klasici na nov način: Gastronomad – nova epizoda u sredu, 25. oktobra, u 15:55, na RTS 1**

Otići na Siciliju, a ne probati kanole je kao otići u Napulj, a ne probati picu. Na sreću, italijanske specijalitete možete da napravite i kod kuće, ali, pre toga, saznajte nešto o tome kako su neki od njih nastali. Smešten duboko u središnjoj Siciliji, Kalkaniseta se često navodi kao "rodno mesto" kanola. Ovde se ukusna poslastica ponekad naziva "Mojsijev štap" ili "Kraljevo žezlo". Zašto? Priča se da su prve kanole napravile žene iz harema arapskog emira kako bi odale počast seksualnoj moći njihovog gospodara, tako da oblik kanola definitivno nije slučajan. Italijanska kuhinja svakako je najpoznatija po raznim vrstama testenina. Prve dugačke rezance, koji se kuvaju u vodi, doneli su u Italiju arapski osvajači u 7.veku. Međutim, današnju popularnost špagete, lazanje i ostale testenine duguju italijanskoj emigraciji u Americi. Italijani su u "obećanu zemlju" početkom 20. veka doneli i popularne recepte za špagete kakve se danas jedu u celom svetu. Pasta je tako postala deo američke, nešto kasnije i pop-kulture, pa rezancima više niko nije mogao da stane na put.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja priprema nam kanole i vege bolonjeze sa sočivom – italijanske klasike na nov način. Prijatno gledanje!