

No Spoleto līdz Spoleto..

jeb Stāsts par Umbrijas dabu un Umbrijas pilsētām

ITALIA
Italian Trade Commission



Itālijas pirmo iepazīšanu klātienē man nebija lemts sākt ar Dženovu, Katāniju, Milānu, Neapoli, Palermo, Romu, Turīnu, Venēciju vai pat saistībā ar Itālijas dabas ainavām un Itālijas vīniem visbiežāk dzirdēto Toskānas reģionu un pašu Florenci, bet gan jau ar iepriekš Latvijā neklātienē iepazīto Umbrijas reģionu.

Lai arī šis mans pirmā Itālijas apmeklējuma ceļojums pa Apenīnu pussalas centrālo daļu nenotiek ne ziedošā pavasarī, ne karstā vasarā, tajā saulainajā agra novembra rītā, kad no šīs sapņu ielejas ar tās neatkārtojamajām dabas ainavām un it kā nemanāmi darbīgajiem, draudzīgajiem un viesmīlīgajiem ļaudīm caur Spoleto dodos prom māju, mani nebūt nepārņem skumjas par šķiršanos, bet gan skaidra apziņa un cieša apņemšanās, ka šis nav visilgas šķiršanās ceļš, bet gan spilgtu atmiņu un visai drīzas atgriešanās ceļš...

Šajā žurnāla „HoReCa” numurā – vēl pieci stāsti par šīs saulainās ielejas olīvkoku birzīm un olīveļļas ražošanu; par rozēm vīna laukos un vīnu; par īpašajām garšvielām; par cilvēkiem, kuri tur dzīvo; un par vīnu ikdienā un vīnu svētkiem...

Andra Džena fotostāsts

Grupa Latvijas žurnālistu 2010. gada rudenī apmeklēja Umbrijas reģionu Itālijā. Šo braucieni projekta „EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE” ietvaros rīkoja *Ati 3 Umbria*.

Umbrija ir vienīgais no Itālijas Apenīnu pussalā esošajiem reģioniem, kuram nav izejas uz jūru, bet kurš ir pazīstams ar burvīgu un neskartu dabu, elpu aizraujošiem skatiem un, protams, ar izcilām gastronomijas delikatesēm...

Latvijā šis projekts tiek īstenots, sadarbojoties ar Itālijas Ārējās tirdzniecības institūtu un Itālijas vēstniecību Rīgā.



No Spoleto līdz Spoleto...

jeb Stāsts par Umbrijas vīna laukā ziedošu rozi



Grupa Latvijas žurnālistu 2010. gada rudenī apmeklēja Umbrijas reģionu Itālijā. Šo braucienu projekta „EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE” ietvaros rīkoja *Ati 3 Umbria*.

Umbrija ir vienīgais no Itālijas Apenīnu pussalā esošajiem reģioniem, kuram nav izejas uz jūru, bet kurš ir pazīstams ar burvīgu un neskartu dabu, elpu aizraujošiem skatiem un, protams, ar izcilām gastronomijas delikatesēm...

Latvijā šis projekts tiek īstenots, sadarbojoties ar Itālijas Ārējās tirdzniecības institūtu un Itālijas vēstniecību Rīgā.

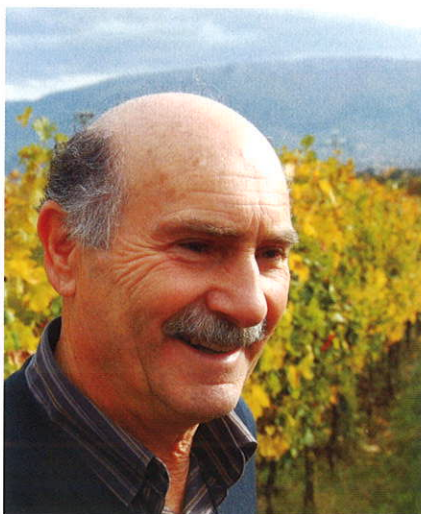
Oktobra beigās un novembra sākumā vīnogu lauki Umbrijā krāsojas spilgtos dzeltenīgi sarkanos toņos. Tā kā jaunā vīnogu raža jau ir novākta un ogas novietotas sausā vietā zem jumta, lai no ogām iztvaiko liekais mitrums, vīna lauki izskatās tukši un vientuļi. Vien krāšņi ziedošās rozes turpina stāstu par vīnogulāju stādījumos veiksmīgi aizvadīto vasaru...

Mūsu zemē rozes tiek audzētas skaistumam un cilvēku priekam gan rožu dārzā, gan vāzē uz galda. Rozes tiek dāvinātas lielos un mazos svētkos. Tieši tāpat kā vīns... Visticamāk, arī Itālijā svētkos cilvēki cits citam dāvina rozes. Tieši tāpat kā vīnu...

Bet Umbrijā rozes aug un zied arī vīna dārzos. Ne tik daudz skaistumam, bet gan kā palīgs vīnkopim vīnogulāju slimību profilaksē un līdz ar to, – labas un kvalitatīvas vīnogu ražas izaudzēšanā. Ja roze ir vesela un skaista, arī ar vīnogulāju veselību viss ir kārtībā... Un tas kvalitatīva vīna ražošanā ir visai svarīgs priekšnosacījums. Lai Umbrijas vīna laukos allaž krāšņi zied veselīgas rozes!

Šis stāsts tomēr vairāk ir nevis par rozēm, bet gan par cilvēkiem, kuri šīs rozes stāda un audzē, un kuri no kvalitatīvām vīnogām dara kvalitatīvu un garšīgu vīnu...

Andra Dzeņa fotostāsts



Ennio Valentini, vīna darītava „Azienda Agricola Bocale di Valentini”



Valentino Valentini, vīna darītava „Azienda Agricola Bocale di Valentini”



No Spoleto līdz Spoleto...

jeb Stāsts par jaunās olīveļļas svētkiem Umbrijā



Grupa Latvijas žurnālistu 2010. gada rudenī apmeklēja Umbrijas reģionu Itālijā. Šo braucienu projekta „EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE” ietvaros rīkoja *Ati 3 Umbria*.

Umbrija ir vienīgais no Itālijas Apenīnu pussalā esošajiem reģioniem, kuram nav izejas uz jūru, bet kurš ir pazīstams ar burvīgu un neskartu dabu, elpu aizraujošiem skatiem un, protams, ar izcilām gastronomijas delikatesēm...

Latvijā šis projekts tiek īstenots, sadarbojoties ar Itālijas Ārējās tirdzniecības institūtu un Itālijas vēstniecību Rīgā.

Kā pie mums Latvijā rudenos pienāk ogu, ābolu, maizes, kartupeļu vai kāpostu laiks; laiks, kad svinam ražas svētkus, kas vainago visu lauku nokopšanu, tā Umbrijas reģionā oktobra beigās pienāk olīvu novākšanas un olīveļļas spiešanas laiks, kad tiek ne tikai daudz strādāts, bet tajā pašā laikā, – arī daudz svinēts...

Lielākas vai mazākas olīvkoku birzis ir daudz un sevi cenošu Umbrijas zemnieku pārticības nodrošinātājs un labklājības simbols. Neskaitāmās saimniecībās tiek lasītas olīvas un nogādātas eļļas spiestuvēs, un katrā no tām tiek rīkotas lielāka vai mazāka mēroga degustācijas, kurās tiek vērtēts viens vienīgs produkts – olīveļļa. Tajās dienās daudzās olīveļļas spiešanas saimniecībās un kooperatīvi „atver durvis” apmeklētājiem, tādējādi paziņojot un aicinot „Pirmā olīveļļa ir izspiesta!”, bet senajā Trevi pilsētā tiek rīkots īpašs olīveļļas festivāls „Festivol”.

Lai arī precīzi neatceros skaitļus, cik litru eļļas katrā spiestuvē tiek izspiests no katriem 100 kilogramiem olīvu, tomēr ir skaidrs, ka eļļas veidi un kvalitāte var būt ļoti dažāda un atšķirīga un ka olīveļļa ir ieņēmusi paliekošu vietu ne tikai katras saimnieces un restorāna pavāra virtuvē Umbrijā, bet kā īpaši vērtīgs produkts – arī goda vietā delikatesu veikalos Latvijā...

Atšķirība gan ir ne tikai olīveļļas dažādajā krāsā, garšā un kvalitātē, bet arī tās lietošanas regularitātē. Ja Umbrijā olīveļļu lietoju vismaz trīs reizes dienā, Latvijā to darām krietni vien retāk.

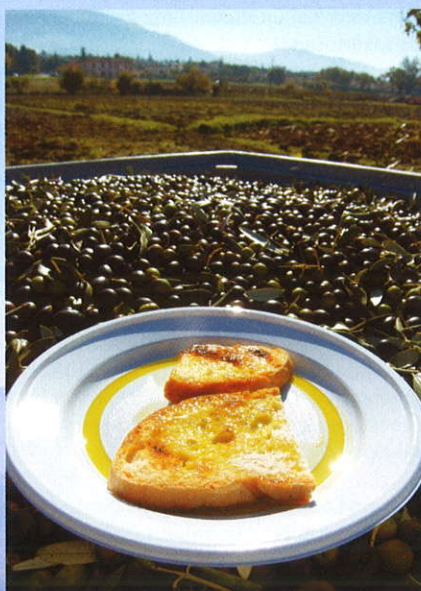
Andra Dzeņa fotostāsts



Filippo Montani Fargna, olīveļļas ražotnes „Villa della Genga” īpašnieks



Noemio Bacci, olīveļļas spiestuve „Azienda Agraria Bacci Noemio”



Luciano Capodicasa kopā ar meitu Elis savā uzņēmumā „Azienda Agraria „Calvarone” ražo augstas kvalitātes olīveļļu



Umbrijas reģiona visvecākajam olīvkokam – jau vairāk nekā 1700 gadu

No Spoleto līdz Spoleto...

jeb Stāsts par Umbrijas svētku vakariņām



Grupa Latvijas žurnālistu 2010. gada rudenī apmeklēja Umbrijas reģionu Itālijā. Šo braucienu projekta „EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE” ietvaros rīkoja *Ati 3 Umbria*.

Umbrija ir vienīgais no Itālijas Apenīnu pussalā esošajiem reģioniem, kuram nav izejas uz jūru, bet kurš ir pazīstams ar burvīgu un neskartu dabu, elpu aizraujošiem skatiem un, protams, ar izcilām gastronomijas delikatesēm... Latvijā šis projekts tiek īstenots, sadarbojoties ar Itālijas Ārējās tirdzniecības institūtu un Itālijas vēstniecību Rīgā.

Umbrijas brokastis un Umbrijas vakariņas atmiņā paliek jo īpaši spilgti. Katra jauna diena viesu namā „Casa Giulia” sākas ar vieglām vai pat pavisam vieglām brokastīm, papildinātām ar divām glāzēm spilgti sarkanās apelsīnu sulas... Lai arī pusdienas tiek visnotaļ gaidītas, tās parasti tiek ieturētas itin kā nevilus, itin kā garāmskrienot, itin kā steigā, jo līdz vakariņu laikam vēl ir tik daudz jāpaspēj, vēl ir tik daudz jāredz, vēl ir tik daudz jāiepazīst...

Bet vakariņas, – tās nu gan... Cik man ir gadījies būt klāt gan itāļu rīkotās vakariņās Latvijas restorānos, gan Itālijā rīkotās ikdienas vai svētku vakariņās ar mums neierasti sīkām porcijām, bet dažkārt pat vairāk nekā desmit variantiem dažādu uzskodu un desertu, neatkarīgi no tā, vai ir ikdienas vai svētku dienas vakars, vakariņu galvenā īpatnība ir tā, ka, neatkarīgi no tām noteiktā sākuma laika, vakariņas nekad nebeidzas pirms pulksten 11 vakarā...

Umbrijā vai katras vakariņas izvērsas par savdabīgiem svētkiem, jo dienas noslēgums patiesībā jau arī ir svētki. Svētki cilvēkiem un viņu paveiktajam darbam. Turklāt katru vakariņu neatņemama sastāvdaļa ir Umbrijas vīns. Ar tradicionālajām sarunām pie glāzes vīna par Umbrijas cilvēkiem un par Umbrijas vīnu... Bet vakara noslēgumā glāzīte grappas.

Andra Dzeņa stāsts



Šefpavārs Fabio Ferretti aicina viesus uzņēmuma „Cantina Novelli” rīkotajās vakariņās



Visu svēto dienai jeb mūsu izpratnē – Helovīna dienai veltītās vakariņas restorānā „Volare” izvērsas par krāšņu un izjustu priekšnesumu (ar jēra smadzenēm kārtējā ēdienā un ar Helovīna dienas noskaņai visai piemērotu desertu). Un ar atbilstoši tērptu apkalpojošo personālu...

Jaunu grāmatu par vīnu atverot

Apgādā „Jumava” izdotā grāmata „Vīns” var kalpot kā lielisks ceļvedis vīna pasaulē. Lai iepazītos ar grāmatu tuvāk, apgāds un grāmatas autori 2011. gada 10. februārī Vīna Studijā rīkoja grāmatas atvēršanas svētkus.

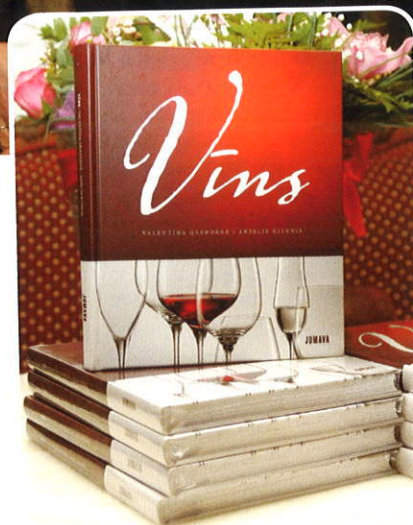
„Prieka un liksmes, romantikas un divvientuļības, klusu pārdomu un greznu svinību dzēriens – vīns. Tā darišanas vēsturē un tradīcijās daudz miklu, mākslas, mākas un darba. Lai iepazītu vīnu dažādību un iemācītos izbaudīt vīna garšas un smaržas buketi pilnībā, ir jāapgūst dažādas smalkas manieres un zinības.”

No Valentīnas Grandānes un Akseļa Riteņa grāmatas „Vīns” pēcvārda

Sagatavoja Andris Dzenis

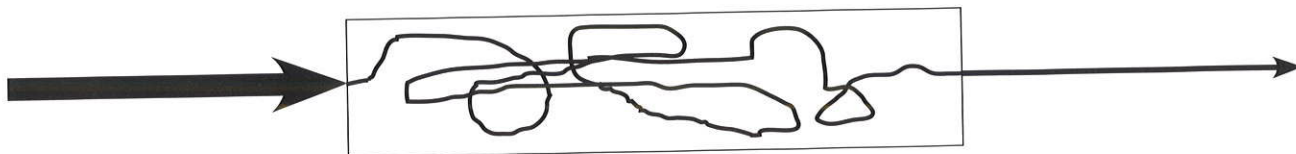


▲ In Vino Veritas!... Valentīnas Grandānes autogrāfs – Rīgas pieminekļu aģentūras direktoram Guntim Gailītim

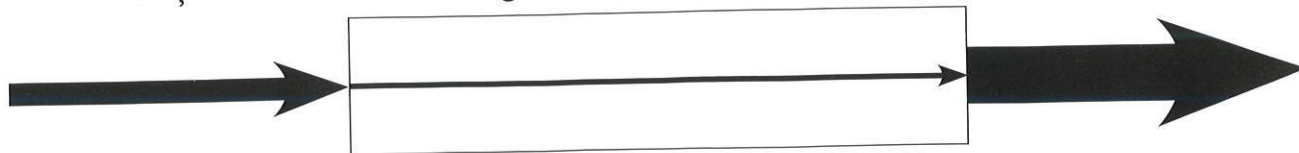


E PASAULE
DOING THINGS E-WAY

Cita uzskaites sistēma



Microsoft Dynamics NAV
uzņēmuma noliktavas, grāmatvedības un finanšu uzskaites sistēma



SAKĀRTOTS VINNĒTĀJS!

Kontaktinformācija: | Tāl. 67320091; 29203379. | E-pasts: rs@epasaule.lv | www.epasaule.lv

No Spoleto līdz Spoleto...

jeb Stāsts par Umbrijas cilvēkiem

HORECA'S APVĀRŠŅI



Grupa Latvijas žurnālistu 2010. gada rudenī apmeklēja Umbrijas reģionu Itālijā. Šo braucienu projekta „EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE” ietvaros rīkoja *Ati 3 Umbria*.

Umbrija ir vienīgais no Itālijas Apenīnu pussalā esošajiem reģioniem, kuram nav izejas uz jūru, bet kurš ir pazīstams ar burvīgu un neskartu dabu, elpu aizraujošiem skatiem un, protams, ar izcilām gastronomijas delikatesēm... Latvijā šis projekts tiek īstenots, sadarbojoties ar Itālijas Ārējās tirdzniecības institūtu un Itālijas vēstniecību Rīgā.

Cilvēki, tikšanās, iespaidi... Un atkal jauni cilvēki... Un atkal jaunas tikšanās... Šajā lappusē – tikai daži no Umbrijas apmeklējuma laikā satiktajiem ļaudīm. Katrs – ar savu stāstu par savu darbu. Un ar lepnumu par savu zemi – ar tās kalniem, mežiem, ielejām, olīvkoku birzīm un vīna laukiem... Un katrs – ar savu īpašo noskaņu, bet visi kopā – ar savu labsirdīgo attieksmi paši pret sevi un pret saviem viesiem.

Šajā lappusē – arī tie cilvēki, kuriem žurnāls „HoReCa” ir īpaši pateicīgs par iespēju apmeklēt Umbrijas reģionu, lai arī neklātienē jau nedaudz pazīstamo un zināmo, bet klātienē pirms tam vēl neredzēto zemi, kuras galvenā bagātība joprojām ir tās cilvēki...

Andra Dzeņa fotostāsts



Filippo Antonelli, vīna darītavas „Azienda Agricola „Antonelli San Marco” īpašnieks



Giulio Cicchetti, lauksaimniecības uzņēmuma „Azienda Agricola Cicchetti” direktors



Lucia Moretti studē Romā, bet brīvajā laikā palīdz vecākiem uzņēmumā „Azienda Agraria „Moretti Omero”



Castelluccio di Norcia pilsētas centrā...



„Šis ir ļoti kvalitatīvs Prosciutto!”



„Villa Marianna” Restorāns „Linar”. Šefpavārs **Leonardi Angeli**



Daniela Antonini un Omero Moretti (Azienda Agraria „Moretti Omero”)

Viņiem – žurnāla „HoReCa” īpašs „Paldies!”



Fabrizio Gentili, projekta „EAST UMBRIA – Wonderland inside” vadītājs



Daniela Cittadoni (mūsu grupas gids un mūsu „busiņa” šoferis Umbrijā) kopā ar vīru (mūsu „busiņa” šoferis tālākaiem braucieniem)



Ļubova Medvedeva, Itālijas Ārējās tirdzniecības institūta pārstāve Latvijā (mūsu grupas gids no Rīgas līdz Rīgai)