

Italijan jih zaužije 23 kg na leto, Slovenec pa štiri

Poraba testenin S svetovnim dnevom opozarjajo na izzive v živilski industriji in spodbujajo bolj trajnostno in okolju prijazno proizvodnjo hrane. Na trgu je več kot 300 različnih vrst testenin



Dolge in kratke, gladke in rebraste Različne oblike testenin so nastale zato, da se ujemajo z različnimi omakami

Mila Gergolet
Elisabetta Lovero

TRST Tudi testenine imajo svoj svetovni dan, in sicer 25. oktober. Uvedli so ga leta 1995 na Svetovnem kongresu testenin v Neaplju. Namen tega dneva je promovirati testenine kot hranilno in trajnostno živilo. Ob tej priložnosti se vsako leto po celem svetu prireajo dogodki, degustacije in konference.

Datuma niso izbrali naključno, saj oktober v mnogih delih sveta sovpada z obdobjem žetve žita in torej poudarja tesno povezavo med testeninami in kmetijstvom. Svetovni dan testenin želi opozoriti na izzive v živilski industriji in spodbuditi bolj trajnostno in okolju prijazno proizvodnjo hrane.

Danes so testenine eno najbolj razširjenih živil v svetovni kuhinji, njihov izvor pa sega približno 9.000 let v preteklost. Z razvojem poljedelstva so se namreč začele razvijati prve oblike receptov, ki so vsebovali sestavine današnjih testenin, kot so npr. kaše iz stročnic in žita. Prve vrste t. i. svežih testenin so proizvajali in uživali že Grki in Etruščani. Grška beseda *laganon* je označevala veliko in plosko testo, ki je bilo razrezano na trakove. Prav iz te besede izvirata latinski termin *laganum* in italijanski izraz *lasagne*.

Poraba testenin se širi

Testenine so eden izmed najbolj prepoznavnih simbolov italijanske kuhinje in Italija se ponaša z nazivom največje po-

rabnice testenin na svetu. Po podatkih združenja Unione Italiana Food zaužije vsak Italijan povprečno 23,3 kilograma testenin na leto. Navade pri pripravi testenin se med deželami nekoliko razlikujejo. Na jugu imajo raje dolge oblike, kot so špageti in *bucatini*, medtem ko so na severu bolj priljubljene kratke testenine, kot so *penne* in *fusilli*. Poznamo več kot 300 različnih vrst testenin. Vsaka italijanska dežela ima svoje specialitete, saj poznamo apulijske *orecchiette* in kampanijske špagete, pa tudi t. i. *pacchere* in *tagliatelle* iz Emilije – Romanje.

Med najljubše italijanske omake sodijo paradižnikova omaka z baziliko, omaka *carbonara* in *alla Bolognese*. Različne oblike testenin – dolge ali kratke, gladke ali rebraste – so nastale prav zato, da se ujemajo z različnimi omakami. Vsaka kombinacija ustvarja popolno ravnovesje okusov in tekstur.

V zadnjih letih se je poraba testenin povečala tudi v drugih državah po svetu. V ZDA so testenine ena izmed najbolj priljubljenih in najpogostejše zaužitih jedi prav zato, ker so italijanski priseljenci prinesli svoje recepte. Tudi v Aziji je mešanje testenin z lokalnimi recepti ustvarilo nove jedi, kot so *no-odles*. Testenine so zaradi vse večjega vpliva mediteranske prehrane priljubljena jed tudi v Južni Ameriki in na severu Evrope. V številnih restavracijah svetovno znani kuharji eksperimentirajo s tradicio-

Na italijanskem jugu imajo raje dolge oblike, kot so špageti in bucatini, na severu pa kratke

Testenine v Italiji na lestvici med top 5

Raziskava, ki so jo objavili v Italiji ob letošnjem dnevu testenin, je še pokazala, da se testenine uvrščajo med pet stvari, na katere so Italijanski državljani najbolj ponosni (45 %). Pred testeninami so spomeniki (84,9 %), umetnost (75,8 %), naravna krajina (73,6 %) in literatura (69,2 %), za njimi pa glasba (39,6 %), opera (34,6 %) in šport (27,3 %). Kar sedem od desetih Italijanov (69 %), ko pomislijo na Italijo, najprej pomislijo na testenine, ki so na tovrstni lestvici pred pico (64,2 %), vinom (27,4 %) ter suhomesnatimi izdelki in siri (18,4 %).

nalnimi jedmi, pri čemer testenine kombinirajo z novimi sestavinami ali spremenjenimi recepti za klasične omake.

K vse pogostejšemu uživanju testenin je pripomogla tudi uporaba različnih mok pri pripravi njihovega testa. V trgovinah z živili se na policah vse pogostejše pojavljajo testenine iz polnozrnatih, pirine, riževe moke ipd. Hkrati pa se ponudba širi tudi za ljudi s celiakijo. Vse več znamk namreč ponuja brezglutenske testenine.

Testenine za prihranek časa

Po podatkih organizacije International Pasta Organisation zaužije slovenski državljani povprečno štiri kilograme testenin na leto – presenetljivo malo, če upoštevamo, da si Slovenija mejo deli ravno z Italijo, domovino testenin. Za slovenske prehranske navade so namreč značilne predvsem juhe, mesne jedi in zelenjava, testenine pa nimajo tako pomembne vloge.

Anja Signoracci, dijakinja 4. razreda znanstvene smeri liceja Franceta Prešerna v Trstu, je povedala, da testenine je večkrat na teden, in sicer okvirno štirikrat tedensko. »Testenine jem takrat, ko nimam časa, da bi kuhala, saj jim potem samo dodam že vnaprej pripravljeno omako,« je pojasnila. Najpogostejše testenine dodata tuno, najraje pa pripravijo *carbonaro*. Dejstvo, da Slovenci zaužijejo manjšo količino testenin kot Italijani, jo ne čudi, saj je tradicija testenin v Sloveniji manj razširjena kot v Italiji.

Instagram

@direkt_pd #bodidirekten

Meme Damir Terčon
Komentarji Marco D'Errico

@direkt_pd



❤️ 💬 📌



roberto.Dipy: Vemo za toliko epizod tepenja, da bodo nov Fight Club posneli prav v Trstu.



Mike.tyson: Aha, vem, kam bom šel za naslednje priprave.



Alessandro.Barbero: V Trstu nasilje, v Parizu kraje. Očitno barbari niso izumrli.



ultima_generazione: Škoda, ravno nje smo hoteli oblatiti z barvo.



Čistilci.Louvre: Bolje, en predmet manj za čiščenje.



Manu.macron: Kako jim je lahko uspelo!? Ma kaj je t'ma?!



EUcommission: Seveda, @macron, nismo še prešli na zimski čas.

Bodimo zmeraj direktni!



Sodelavke in sodelavci mladinske strani @Direkt: Svetlana Breclj, Julija Cante, Martina Cavotta, Nika Maria Costantin, Marco D'Errico, Malina Dolhar, Lapo Farolfi, Emil Favento, Mila Gergolet, Tadeja Gergolet, Sara Hlabian, Elisabetta Lovero, Martin Kits Nieuwenkamp, Francesco Petaccia, Veronica Piredda in Damir Terčon. Pridruži se nam! Z nami stopi v stik prek Instagrama. Beri nas vsak petek.

Enakost spolov na morju in na kopnem

TRST Barcolana je letos znova poudarila pomen vključenosti in enakosti spolov. Projekt *Women in Sailing* spodbuja oblikovanje mešanih jadralskih ekip in večjo zastopanost žensk v vodstvenih in odločevalnih vlogah. Projekt podpira jadralko, znanstvenice in nasploh vse ženske, ki doživljajo morje s strastjo in zagnanostjo, ter dokazuje, da je pot do enakosti spolov na morju in na kopnem že začrtana. Pokal Generali Women in Sailing sta letos prejeli jadralki Giulia Ascione in Marta Benussi, ki sta osvojili drugo mesto v splošni razvrstitvi. V dar sta prejeli tudi izobraževalni program za razvoj mentorskih in vodstvenih veščin. **Veronica Piredda**