
Toscanan ruokakulttuuri

— Jenna Matikka, Noora Toppari ja —
Iina Hakala

Yleistietoa

- Ruokakulttuuri alueella perustuu *cucina poveraan*, eli köyhään ruoanlaittoon
- Monet perinteisistä ruoista ovat peräisin ajalta, jolloin kaikki mahdolliset aineet käytettiin ja kaikki piti kuin taikoa tyhjästä
- Suosittuja ruoka-aineita ovat mm. sisäelimet, pavut, kasvikset, yrtit, sienet ja jopa joidenkin kasvien kukat
- Yksinkertaista ja maistuvaa ruokaa tuoreista raaka-aineista!

Prosciutto

- Yksi Toscanan tunnetuimmista ruuista on ilmakeivattu kinkku eli prosciutto (Suomessa tunnetummin parman kinkku), sitä käytetään usein pizzerian täytteenä



Bruschettat ja crostinit

- Bruschettat ja crostinit ovat paahdettua leipää, jotka maustetaan oliiviöljyllä ja valkosipulilla



Pizza

- Italialaiset pizzat ovat aika yksinkertaisia verrattuna meidän pitsoihimme



Pasta

- Pasta Carbonara on yksi tunnetuimmista pastoista



T-luupihvi

- T-luupihvi sisältää nimensä mukaisesti T-kirjaimen muotoisen luun, jossa on kiinni sekä sisä- että ulkofileepihvit.



Trippa

- Naudan vatsalaukku
- Myydään leipien välissä ja tomaattikastikkeen kera
- Paikallisten keskuudessa suosittu välipala tai lounas



Gelato

- Jäätelö on keksitty Italiassa ja monet ihmiset haluavat ehdottomasti siellä käydessään maistaa italialaista gelatoa.



Viinit

- Viiniä viljellään koko Italian alueella
- Yksi tärkeimmistä elinkeinoista
- Tärkeä osa maan ruokakulttuuria

