

Anna Sieczko✉

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Popyt na włoskie dania regionalne wśród polskich turystów i mieszkańców Włoch

Streszczenie. Kuchnia włoska opiera się na produktach świeżych i łatwodostępnych z dodatkiem dużej ilości świeżych warzyw i przypraw. Cechuje ją także przystępność w wykonaniu, choć bywa czasochłonna. Dania przygotowywane są według starych, tradycyjnych receptur, co wpływa na różnorodność potraw i włoski charakter dań. Celem badania było pokazanie, na które dania regionalne istnieje popyt wśród polskich turystów, a które są preferowane przez mieszkańców Włoch przebywających w regionie Marche. Próba badawcza objęła 225 osób narodowości polskiej (w 2018 roku) i 125 osób narodowości włoskiej (w 2017 roku). Badanie zostało przeprowadzone z wykorzystaniem formularza ankiety w języku polskim i włoskim. Ulubionym daniem polskich respondentów okazała się pizza, a włoskich *vincisgrassi*, *brodetto* oraz *passatelli*. Z win zaś *Verdicchio di Jesi*, *Rosso Conero* i *Rosso Piceno*.

Słowa kluczowe: turystyka kulinarna, kuchnia regionalna, środkowe Włochy

Wstęp

Kuchnia włoska obok kuchni francuskiej jest jedną z dwóch najpopularniejszych kuchni w Europie. Cechuje się aromatycznością, różnorodnością dań charakterystycznych dla poszczególnych regionów Włoch. Ponadto poszczególne produkty, jak: *parmigiano reggiano* (parmezan regijski), *il prosciutto di Parma* (szynka parmeńska), *l'aceto balsamico di Modena* (ocet balsamiczny z Modeny), *il pesto ligule* (pesto liguryjskie), *la mozzarella di bufala sampana* (ser mozzarella z mleka bawolego z Campanii), *il tartufo di Alba* (trufle z Alby), czy też różne rodzaje salami¹ są znane nie tylko w Europie, ale także na świecie. Najbardziej rozpoznawalnym i najchętniej kupowanym daniem włoskim jest pizza. Sztuka wypiekania neapolitańskiej pizzy została wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa ludzkości UNESCO. Włoska pizza zajmuje także ważne miejsce w gospodarce Włoch. Jej wartość oszacowana jest na 10 miliardów euro w skali roku². Włosi w przyrządzaniu potraw używają różnorodnych świeżych warzyw

¹ <http://www.italia.it/en/travel-ideas/gastronomy.html> (dostęp: 15.02.2017).

² Włoska pizza jest już na liście UNESCO, RadioZet, 11.12.2017, <https://www.radiozet.pl/Podroze-Radia-ZET/Wloska-pizza-jest-juz-na-liscie-UNESCO> (dostęp 12.09.2019).

✉ anna_sieczko@sggw.pl

i przypraw. Z tych ostatnich dominuje oregano, bazylia, czosnek i tymianek. Częstość dopełnieniem potraw jest oliwa. Niepełny byłby obraz włoskiej kuchni, gdyby zabrakło informacji o włoskich winach. Już od starożytności prezentowane państwo było znane, jako kraj doskonałego wina. Ze względu na swoją jakość i różnorodność wino stało się przedstawicielem najdoskonalszych włoskich produktów. Włochy są drugim co do wielkości największym eksporterem wina na świecie³. W 2016 roku Polska była wśród pierwszej dwunastki krajów, do której Włochy eksportowały swoje produkty spożywcze. Na 700 milionów euro eksportu do Polski składały się m.in. wina, owoce, w tym cytrusy, warzywa, sery, produkty na bazie kakao, czyli ciastka kakaowe, czekolady, wędliny oraz makaron i oliwa⁴. Prawie wszystkie oliwki (99%) produkowane w Unii Europejskiej pochodzą z gospodarstw w Hiszpanii, Grecji, Portugalii lub we Włoszech – większość obszaru uprawiają drobni rolnicy we Włoszech i Grecji, w przeciwieństwie do większej liczby średnich i dużych gospodarstw w Hiszpanii i Portugalii. Unia Europejska jest głównym światowym producentem wina na poziomie 160 milionów hektolitrów, co stanowiło ponad 60% światowej produkcji w 2016 roku. Większość win z UE pochodzi z Włoch, Francji i Hiszpanii (80% produkcji)⁵. Federacja włoska jest także ważną destynacją turystyczną Europy. Na turystyce przyjazdowej w 2017 roku kraj zarobił ponad 44,2 miliardów dol., odnotowano ponad 58,3 milionów przyjazdów turystów tj., o 11,2% więcej niż w 2016 roku⁶. Według GUS⁷ we Włoszech w 2017 roku udzielono 420 629 tysięcy noclegów ogółem, w tym 210 659 tysięcy turystom zagranicznym, co stanowiło 50%. W 2017 roku to właśnie Włochy legitymowały się największą liczbą obiektów noclegowych – 204 903 na 656 318 w krajach UE.

Cel i metodyka badań

Celem badań było przedstawienie, które włoskie dania regionalne są wybierane przez polskich turystów, a które przez włoskich odwiedzających region Marche. Niniejsze badanie zostało oparte na badaniach ankietowych stanowiących podstawę sondażu diagnostycznego. Badaniami zostali objęci polscy i włoscy konsumenci. Badania dotyczące włoskich konsumentów zrealizowano w styczniu 2017 roku w dwóch miastach środkowych Włoch tj. Ankonie i Falconara Marittima. Ankietę przeprowadzono w czterech punktach gastronomicznych serwujących dania kuchni włoskiej oraz mię-

³ A. Osiecki: Eksport polskich dóbr na Półwysep Apeniński rośnie, ale Polska wciąż notuje z Włochami deficyt handlowy, który ma charakter strukturalny, Rzeczpospolita 14.05.2019 r.

⁴ A. Mafodda: Na polskim rynku jest potencjał dla włoskich produktów spożywczych (wywiad z dyrektorem ICE-Agencji Promocji i Internacjonalizacji Przedsiębiorstw Włoskich, Sekcji Promocji Handlu Ambasady Włoskiej), <http://www.portalspozywczy.pl/technologie/wiadomosci/na-polskim-ryнку-jest-potencjał-dla-włoskich-produktów-spożywczych-wywiad,141607.html> (dostęp: 17.06.2019).

⁵ Komisja Europejska: Perspektywy unijnego rolnictwa 2017–2030 – rynek wina, oliwek, owoców i warzyw, Farmer, <https://www.farmer.pl/agroscop/analizy-i-komentarze/ke-perspektywy-unijnego-rolnictwa-2017-2030-rynek-wina-oliwek-owocow-i-warzyw,75855.html> (dostęp: 17.06.2019).

⁶ UNWTO: Tourism Highlights, 2018 Edition (ang.), UNWTO 2018, <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284419876> (dostęp: 17.06.2019).

⁷ GUS: Turystyka w Unii Europejskiej, dane za 2017r., Warszawa 2018, s. 3.

dzynarodowej. Pierwszym badanym obiektem była Cantineta – restauracja o długoletniej tradycji portowej znajdująca się w samym centrum zabytkowej części miasta. Drugim to Osteria della Piazza – lokal znajdujący się poza centrum Ankony przy placu Piazza Ugo Bassi. Trzeci obiekt to restauracja Las Vegas znajdująca się w Falconara Marittima. Restauracja serwująca dania kuchni środkowowłoskiej, a także neapolitańskiej – szczególnie specjalizująca się w pizzy. Czwartą była restauracja Casa di Matteo w Falconara Marittima. Formularz ankiety zawierał pytania w języku włoskim⁸. Badaniami objęto 125 osób narodowości włoskiej, korzystających z wyżej wymienionych restauracji. Były to osoby w trakcie podróży służbowej (74%), poszukujące partnera, miłości (10%), odwiedzający swoich bliskich (9%) oraz przybyłe do badanych miejscowości w celach turystycznych (7%).

Badania wśród polskich respondentów składały się z dwóch części. Pierwsza – pilotażowa przeprowadzona na próbie 9 osób w kwietniu 2018 roku, która wyłącznie posłużyła zweryfikowaniu pytań w formularzu ankiety. Druga (właściwa) objęła próbę 225 osób. Została przeprowadzona w maju 2018 roku. Kwestionariusz ankiety został umieszczony na portalu społecznościowym Facebook w grupach tematycznych osób, które chociaż raz podróżowały do Włoch. Dobór podmiotów do badań był celowy.

Kuchnia środkowych Włochy z uwzględnieniem regionu Marche

Region Marche znajduje się w środkowych Włoszech pomiędzy Morzem Adriatyckim a pasmem górskim Apeniny. Stolicą regionu jest Ankona – około stutysięczne miasto portowe położone na wybrzeżu Adriatyckim. Innymi głównymi miastami regionu Marche są: Pesaro, Ascoli Piceno, Macerata. Wspomniany region kojarzy się przede wszystkim z przepięknymi plażami. Są one szerokie z jasnym piaskiem. Uzupełnia je turkusowy i ciepły Adriatyk. Wyjątkiem na piaszczystym wybrzeżu Marche jest Riviera del Conero, położona na południe od Ankony. Znajdują się tam urokliwe zatoki, skaliste klify i żwirowe plaże⁹. Przed II wojną światową region należał do ubogich i niezbyt rozwiniętych ekonomicznie, to w latach 60.–90. XX wieku nastąpił rozwój gospodarczy regionu¹⁰.

Tradycje kulinarne środkowych Włoch są bardzo różnorodne i trudno jest je ściśle opisać, gdyż istnieje wiele dań wspólnych dla kilku regionów (np. zupa *brodetto*). Dania zazwyczaj są ściśle związane historią regionów i tradycjami ludzi, którzy zamieszkiwali poszczególne obszary. W konsekwencji kuchnię środkowych Włoszech tj. Toskanii, Marche, Umbrii i Lacjum wyróżnia duża różnorodność, ponieważ korzystała ona zarówno ze składników pochodzących z morza, jak i lądu¹¹. Dania składają się głównie z mięsnych składników o bardzo wyrazistym smaku, ale również z ryb i owoców morza. Przepisy bowiem opierają się na licznych tradycyjnych produktach regionalnych, takich jak: oliwa np. *olive ascolane* (zielone i ciemne odmiany oliwek uprawianych tylko w regionie Asco-

⁸ Badanie zostało zrealizowane w ramach pracy magisterskiej: M. Zaremba: Ocena stanu bazy gastronomicznej w środkowych Włoszech, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2017.

⁹ <https://www.kierunekwlochy.pl/przewodnik/marche> (dostęp: 18.10.2019).

¹⁰ <https://www.vinisfera.pl> (dostęp: 18.10.2019).

¹¹ www.smakitalii.pl/poznaj/regiony/marche.htm (dostęp: 18.10.2019).

li), trufle (białe i czarne), makarony, salami. Uzupełniają je różne rodzaje serów, warzyw i grzybów. Swoiste dla regionu są też słodczyce przygotowywane z prostych składników, które mają bardzo specyficzny i oryginalny smak. Charakterystycznym daniem regionu Marche jest wspomniana wcześniej zupa *brodetto* – pikantny bulion gotowany z 12 lub mniej gatunków ryb zaprawiany czosnkiem i pomidorami oraz oliwą. Każda miejscowość ma swój sposób przyrządzania tego dania. Często jego skład zależał od składu połowu. Gotuje się je dość długo, bo około dwóch godziny na wolnym ogniu, serwuje się na warstwie podpiekanego chleba. Przymakiem pochodzącym z Marche są *crocette* (mięczaki). Najczęściej podawane są na ciepło po uprzednim wyczyszczeniu i usmażeniu. Gotowane w pomidorach, doprawiane koprem włoskim i rozmarynem. Można je skosztować z odrobiną soku z cytryny. Sprzedawane są najczęściej w porcie Ankony. W Marottcie, co roku organizowane jest święto *crocette*. Kuchnia regionu, jak już wspomniano, obfituje w dania mięsne. Popularne z nich, to: *vincisgrassi* (podobna do lasagne zapiekanka z makaronu i mięsa), *pollo in potacchio* (pieczona kura z cebulą i *peperoncino*), *passatelli* (pulpety ze szpinaku i mięsa) oraz *filetto alla rossini* (połędwica wołowa z szynką i serem). Na uwagę zasługuje *pochetta*. Używa się do niej połowy dorosłego wieprza albo młodego wieprza w wieku około sześciu miesięcy¹².

Wędliniarskie produkty z Marche to m.in.: *ciauscolo* (kielbasa z mięsa wieprzowego z dodatkiem czosnku, kopru włoskiego i skórki pomarańczowej), *coppa* (kielbasa z głowizny, słoniny, pieprzu, gałki muszkatołowej i skórki pomarańczowej, czasami z orzechami pinii lub migdałami), *salame lardellato* (mała kielbasa z mięsa wieprzowego oraz słoniny), *prosciutto di montefeltro* (szynka z mięsa żyjących na wolności czarnych świń), *salame del montefeltro* (pikantna kielbasa z udźca i połędwicy czarnych świń), *fagatio* (kielbasa paszтетowa z wątróbką). Jak w całych środkowych i południowych Włoszech, również w Marche wytwarza się owczy ser *pecorino*. Na terenie parku narodowego Monti Sibillini mieszka wielu wytwórców serów. Te bardziej dojrzałe nazywają się *pecorino di fossa* i mają bardzo intensywny i dojrzały smak. Dojrzewają one w lnianych workach w przewiewnym miejscu przez 90 dni¹³. Produkuje się tutaj również takie sery, jak: *ricotta* (ser robiony z serwatki, często mylony z serem twarogowym), *slattato* (miękki ser z pełnego mleka, dojrzewający w ciemnych i ciepłych pomieszczeniach) oraz *casciotta* (ser w 80% z mleka owczego), wyciskany do specjalnych ceramicznych lub drewnianych form¹⁴. Już z tego krótkiego opisu widać, że kuchnia jest bardzo pracowita. W regionie, jak w całych Włoszech, duże znaczenie mają wina. Aktualnie w regionie Marche znajdują się winnice małej i średniej wielkości (ogółem 7500 hektarów winnic), z których więcej niż jedna trzecia to wina oznaczane certyfikatem DOC (włoskie DOC odpowiada chronionej nazwie pochodzenia). Są to wina klasyfikowane przez system UE, jako wina ściśle związane z obszarem, na którym hodowane są winogrona. Dodatkowo procesy technologiczne stosowane przy wytwarzaniu wina są ściśle regulowane poprzez przepisy obowiązujące przy wytwarzaniu win tej klasy. Łącznie 15 win z regionu zostało oznakowane, jako DOC i pięć jako DOCG (wymagania jak

¹² Slow Food Editore: Cucina Regionale, Altamura 2010, s. 233.

¹³ Conero-Guida del Territorio della Riviera del Conero: Regione Marche, Ankona 2016, s. 47.

¹⁴ <http://wlochy.praktycznyprzewodnik.eu/turystyka/kuchnia-regionu-marche/> (dostęp:18.10.2019).

przy certyfikowaniu DOC oraz sprawdzanie i degustowanie przez uprawnionych pracowników administracji przed butelkowaniem)¹⁵. Wina regionu swój smak zawdzięczają glebie wapiennej, bogatej w sole mineralne, która w wielu winnicach pozwala na późniejsze dojrzewanie winogron i zbiory w połowie października, co z kolei bardzo korzystnie wpływa na strukturę win. Na wzgórzach panuje głównie klimat subkontynentalny, a tereny bogate są w substancje organiczne, co sprzyja rozwojowi szczepów, takich jak *biancame*, *aleatico* i *sangiovese*. W głębi regionu klimat zmienia się na kontynentalny, idealny dla *verdicchio* i *lacrimy*, a na samym wybrzeżu na wino wpływa klimat śródziemnomorski, w którym najlepiej rozwija się *montepulciano*¹⁶. Nazwa czerwonego wina *Conero* pochodzi od nazwy parku regionalnego – Conero – zwanego także Riviera del Conero, który znajduje się na południe od Ancony. Jest to bardzo żyzny region o powierzchni 5800 hektarów, na którym uprawia się liczne rodzaje winorośli¹⁷. Zwane popularnie *Rosso Conero*, jest to czerwone wino wytrawne wytwarzane z mieszanki odmiany winogron *montepulciano* (min. 85%) oraz *sangiovese* (max.15%). Czas dojrzewania wina w drewnianych beczkach to dwa lata. Białe *Verdicchio dei Castelli di Jesi* pochodzi z obszaru na zachód od Ancony. Jest to prawdziwe centrum odmiany *verdicchio*. Do powstającego z niej wina czasem dodaje się nieznaczne ilości (do 20%) *malvasii* i *trebbiano*¹⁸. *Offida* DOCG to białe wino o trzech odmianach; *Pecorino*, *Rosso* i *Passerina*. Każda nazwa gatunku pochodzi od nazw szczepów winnych, z których wytwarzane jest wino Offida. Aby je wytworzyć, używa się 85% winogron *passerina* oraz 15% innych bezwonnych winogron, pochodzących z regionu Marche. Ma ono wytrawny lekko kwaśny smak i jest odświeżające. Wino dojrzewa 24 miesiące¹⁹. Wytwarzane jest ono głównie w rejonie górskim Monti Sibillini. Region Marche słynie z białych win, choć jak zaprezentowano, koneserzy win czerwonych także mają możliwość degustacji win certyfikowanych.

Popyt na dania kuchni włoskiej w opinii badanych

W polskim badaniu wzięła udział przeważająca liczba kobiet, bo aż 90%. Najlicniejszą grupą były osoby w wieku od 20 do 30 lat – 38% oraz osoby w wieku 31–40 lat – 29% i w wieku 41–60 lat – 27%. Mniej liczne grupy to osoby: poniżej 20 lat – 4% oraz powyżej 60 lat – 2%. Dla odmiany próba włoska została zdominowana przez mężczyzn. Było ich 80%. Pozostałe 20% stanowiły kobiety. W tej próbie najwięcej ankietowanych mieściło się w przedziale wiekowym 39–46 lat (33%). Kolejną liczną grupą były osoby w wieku powyżej 46 lat – 31%, a 20% stanowili respondenci w wieku 18–29 lat, 12% badanych było w grupie wiekowej 30–38 lat. Najmniej liczną grupę badawczą stanowiła młodzież poniżej 18. roku życia – 4%.

Ponad połowa (56%) badanych wskazała, że ich wyjazdy trwały ponad tydzień, 42% wyjechało na 3–7 dni, a 2% podróżowało 1–2 dni. Najczęściej podróżowali po

¹⁵ Ibidem, s 22–28.

¹⁶ <https://tasteandtravel.pl/2017/06/06/5046/> (dostęp:20.10.2019).

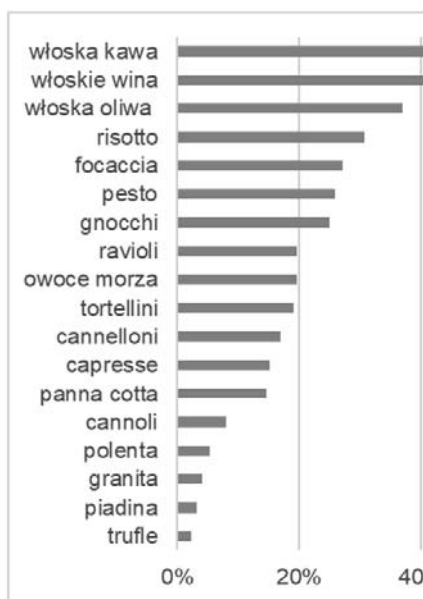
¹⁷ Conero-Guida, op. cit., s. 47.

¹⁸ <https://www.vinifera.pl> (dostęp:18.10.2019).

¹⁹ <https://winiwiaty.pl/marche-offida-piceno-open-2014> (dostęp:18.10.2019).

Toskanii 19%, następnie Emilii Romanii (16,5%), Lacjum (15%), Lombardii (10%) Sycylii (10%). Najrzadziej po regionie Abruzji i Marche (0,4%). Pozostali byli w innych regionach Włoch między innymi w Kampanii, Apulii, Piemoncie, Trydencie. Dwie trzecie badanych do Włoch pojechało samodzielnie. Włoska kuchnia, zabytki i klimat to według polskich badanych największe atrakcje Włoch. Regionem zaś najbardziej kojarzonym z kuchnią włoską okazała się Toskania. Respondentom zadano pytanie dotyczące znajomości dań i produktów kuchni włoskiej. Badani musieli wybrać te, które były dla nich najbardziej znane. Po przeprowadzeniu badania pilotażowego w kwietniu 2018 roku, zostały usunięte odpowiedzi najpopularniejszych w Polsce dań tj. pizzy, spaghetti bolognese i carbonara oraz lasagne. Ponieważ ankietowani mogli wskazać maksymalnie trzy odpowiedzi i właśnie na te dania w badaniu pilotażowym najczęściej wskazywali.

Najbardziej znanymi produktami włoskimi w polskiej grupie badanych okazały się kawa i wina (rys. 1). Nieco mniej badanych wskazało na oliwę, risotto, *focaccia* (rodzaj pieczywa będącego podstawą pizzy), pesto i gnocchi. Najmniej znanymi okazały się *cannoli*, polenta (rodzaj mamałygi), *granita* (deser), *piadina* (cienki placek z nadzieniem) i trufle.

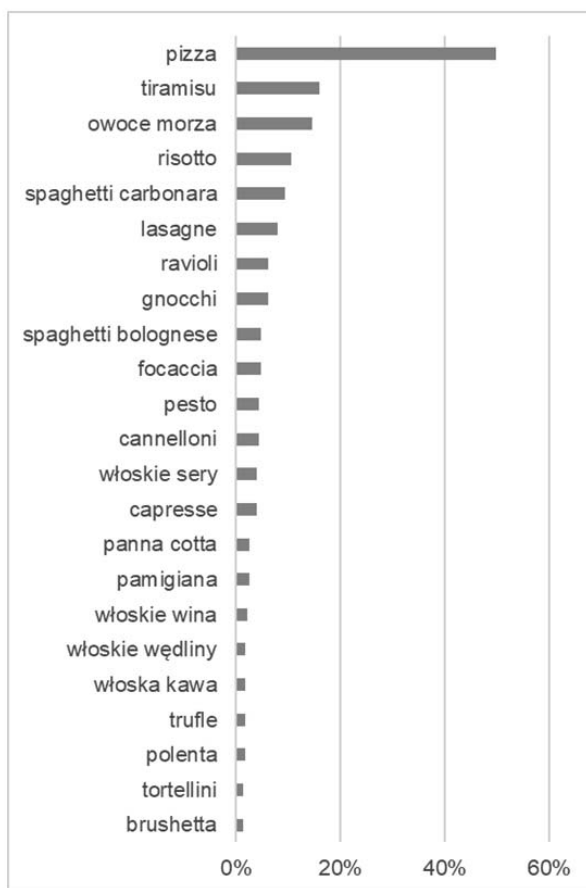


*Badani mogli wskazać więcej niż jedną odpowiedź.

Rysunek 1. Znajomość włoskich dań wśród polskich respondentów (%)

Źródło: badania własne.

Pytanie otwarte polegało na wymienieniu dwóch potraw lub produktów najbardziej ulubionych z kuchni włoskiej (rys. 2).



*Badani mogli wskazać więcej niż jedną odpowiedź.

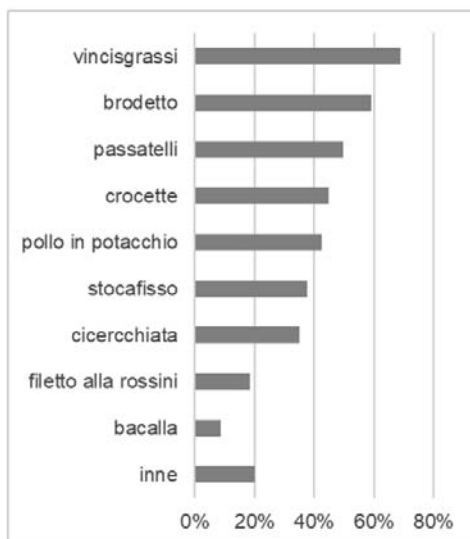
Rysunek 2. Ulubione przez polskich respondentów produkty z kuchni włoskiej (%)

Źródło: badania własne.

Najbardziej ulubionym włoskim daniem według polskich badanych była pizza (112 osób). Później znalazł się słodki deser tiramisu (36 osób). Polacy wskazali także na: owoce morza (33 osoby), risotto (24 osoby), spaghetti carbonara (21 osoby) oraz lasagne (18 osób). Najmniej ulubionymi daniami/produktami okazały się włoskie wędliny, trufle, kawa, polenta, *bruschetta* i *tortellini*.

Wśród włoskich respondentów ulubionym daniem kuchni środkowych Włoch było *vincisgrassi* oraz *brodetto* (rys. 3). Sześciu na dziesięciu badanych wskazało *passatelli*. *Crocette*. *Pollo in potacchio* miały także ponad 40% wskazań. W kategorii „inne” respondenci sami podali: *tagliatelle allo scoglio* (włoski makaron w formie wstążek z dużą ilością owoców morza), *coniglio alla caciatora* (królik smażony w przyprawach

i pomidorach), *olive alla ascolana* (smażone na głębokim tłuszczu zielone oliwki panierowane) i *padellata* (owoce morza smażone na winie z warzywami tj. cebulą i papryką).



*Badani mogli wskazać więcej niż jedną odpowiedź.

Rysunek 3. Ulubione przez włoskich respondentów dania kuchni środkowych Włoch (%)

Źródło: badania własne.

W kolejnym pytaniu zbadano popularność win z regionu Marche (rys. 4). Trzy najbardziej ulubione wina tego regionu to: *Verdicchio di Jesi*, *Rosso Conero* oraz *Rosso Piceno*. Ponad 20% wskazań otrzymało również wino *Lacrima di Morro d'Alba*. Pozostałe rodzaje win otrzymały poniżej 20% wskazań.

Na pytanie otwarte, które danie kuchni włoskiej respondenci poleciliby znajomym w tym cudzoziemcom, najczęstszą odpowiedzią była pizza (17 osób) i pasty (12 osób). Reszta dań w tym tradycyjne dania z regionu Marche były rzadziej wymieniane.

Podsumowanie

W Europie, Włochy obok Francji są postrzegane jako główna destynacja kulinarna. Kuchnia włoska oparta na świeżych warzywach i przyprawach jest aromatyczna, a co najważniejsze własnoręcznie przygotowana. Cechują ją prostota w wykonaniu, choć bywa czasochłonna. Włosi swoje dania przygotowują według starych, tradycyjnych receptur. Każdy region ma inne tradycje, a receptury są przekazywane z pokolenie na pokolenie. W prawdzie myśląc o kuchni włoskiej stereotypowo, najczęściej wymienia się dania mączne, takie jak makarony i pizza. Jednak w artykule starano się pokazać ogromne bogactwo kuchni włoskiej na przykładzie regionu Marche. Region ten nie tylko nie kojarzy się kulinarnie, ale również jest regionem najrzadziej odwiedzanym przez badanych polskich turystów.



*Badani mogli wskazać więcej niż jedną odpowiedź.

Rysunek 4. Ulubione przez włoskich respondentów wina typowe dla regionu Marche

Źródło: badania własne.

Polscy respondenci kuchnię włoską postrzegali wyłącznie poprzez dania mączne. W momencie niemożności wyboru najbardziej znanych na polskim rynku dań włoskich wskazali na włoską kawę, wina, oliwę. Czyli produkty kojarzone z Włochami już od starożytności (wino i oliwa). Najbardziej ulubioną potrawą okazała się pizza. Włoscy respondenci wymienili *vincisgrassi*, czyli zapiekanekę z makaronu i mięsa, zupę rybną *brodetto* oraz *passatelli*, czyli pulpety ze szpinaku i mięsa. Z win zaś na białe Verdicchio di Jesi, czerwone *Rosso Conero* i *Rosso Piceno*. Polecając dania kuchni włoskiej, wskazali na pizzę i pasty, czyli makarony.

Literatura

- Conero-Guida del Territorio della Riviera del Conero: Regione Marche, Ankona 2016, s. 47.
- GUS: Turystyka w Unii Europejskiej, dane za 2017r., Warszawa 2018.
- Komisja Europejska: Perspektywy unijnego rolnictwa 2017–2030 – rynek wina, oliwek, owoców i warzyw, Farmer <https://www.farmer.pl/agroskop/analizy-i-komentarze/ke-perspektywy-unijnego-rolnictwa-2017-2030-rynek-wina-oliwek-owocow-i-warzyw,75855.html> (dostęp: 17.06.2019).
- Mafodda A.: Na polskim rynku jest potencjał dla włoskich produktów spożywczych (wywiad z dyrektorem ICE-Agencji Promocji i Internacjonalizacji Przedsiębiorstw Włoskich, Sekcji Promocji Handlu Ambasady Włoskiej), <http://www.portalspozywczy.pl/technologie/wiadomosci/na-polskim-ryнку-jest-potencjal-dla-wloskich-produktow-spozywczych-wywiad,141607.html> (dostęp: 17.06.2019).
- Osiecki A.: Eksport polskich dóbr na Półwysep Apeniński rośnie, ale Polska wciąż notuje z Włochami deficyt handlowy, który ma charakter strukturalny, Rzeczpospolita 14.05.2019 r.

Slow Food Editore: Cucina Regionale, Altamura 2010.

UNWTO Tourism Highlights, 2018 Edition (ang.) UNWTO 2018, <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284419876> (dostęp: 17.06.2019).

Zaremba M.: Ocena stanu bazy gastronomicznej w środkowych Włoszech, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2017.

Włoska pizza jest już na liście Unesco, RadioZet, 11.12.2017, www.radiozet.pl/Podroze-Radia-ZET/Wloska-pizza-jest-juz-na-liscie-UNESCO z dnia 11.12.2017 (dostęp: 12.09.2019).

www.smakitalii.pl/poznaj/regiony/marche.htm (dostęp: 18.10.2019).

www.winicjatywa.pl/marche-offida-piceno-open-2014 (dostęp: 18.10.2019).

www.wlochy.praktycznyprzewodnik.eu/turystyka/kuchnia-regionu-marche/, 18.10.2019.

www.tasteandtravel.pl/2017/06/06/5046/ (dostęp: 20.10.2019).

Demand for Italian regional dishes among Polish tourists and residents of Italy

Summary. Italian cuisine is based on products that are fresh and accessible in the vicinity, with the large amount of fresh vegetables and spices. It is also characterized by simplicity in making, but the process can be time consuming. Dishes are prepared according to old, traditional recipes, which affects the variety of meals and the Italian flavor of food. The aim of the study was to show which regional dishes are in demand among Polish tourists and which are preferred by Italian residents living in the Marche region. The research was based on a survey using a questionnaire form and included a sample of 225 Poles (in year 2018) and 125 Italians (in year 2017). The favourite dish of the Polish respondents was pizza while the Italian ones were vincisgrassi, brodetto and passatelli. Among the wines responders chose Verdicchio di Jesi, Rosso Conero and Rosso Piceno.

Key words: culinary tourism, regional cuisine, Central Italy