

## Mga Lutuing Italiano



**Giovanni Vicente A. Cuchapin De Vita**  
**Ma. Pagasa T. Cuchapin**

**MGA LUTUING ITALIANO**

*Patnubay sa pagluto*

BOOK  
**SPRINT**  
E D I Z I O N I

[www.booksprintedizioni.it](http://www.booksprintedizioni.it)

Copyright © 2018

**Giovanni Vicente A. Cuchapin De Vita**  
**Ma. Pagasa T. Cuchapin**

Lahat ng mga karapatang-ari ay riserbado  
Tutti i diritti riservati

*Ang mga May-akda ay nagpapasalamat kay  
l'Onorevole Charlie Pacaña Manangan, Capo Missione II  
Sostituto Capo Missione dell'Ambasciata  
della Repubblica delle Filippine presso la Santa Sede  
sa magandang kalooban at pagtangkilik  
na kaniyang ibinigay sa aklat.*



*“Gamitin ang Filipino at isulat sa aklat ay manganganak ito ng bagong diwain para maging karunungan ng iba pang tao.”*

*Mula sa “Gabay ng Mamamayan-Mensahe”  
ng Komisyon sa Wikang Filipino.*





## **Pang-unang salita**

Ang pagluluto ay isang kaugalian ng isang bansa at dahil dito ito ay isang elemento ng kanyang kultura. Ang paghanda at pagluto ng pagkain ay isa ding elemento – kagaya ng wika o dialekto – ng identidad ng isang lugar, bayan, lalawigan, o siyudad. Sa ating Bayan may mga lutuin – na tinatawag natin na ilocano, batangenyoy, ilongo, cebuano, bikolano – na katutubo ng mga iba't-ibang lugar. Ganito rin dito sa Italia, na may mga lutuing romano, sardo, siciliano, milanese, genovese, bolognese, atbp.

Sa Italia ay makakakita ng napakaraming tomo hinggil sa lutuing italiano dahil sa dami ng mga lutuin. Marami sa kanila ay simple na nangangailangan lamang ng kaunting sangkap na presko ngunit masasarap. Ang lutuing italiano, na tinatawag din na lutuing mediteranyo, ay sikat na sikat sa buong mundo at gustong gusto ng maraming tao.

Mula sa nasulat sa itaas ay maliliwanagan kung bakit napakaraming detalye ng lutuing italiano ang magandang malaman at matutunan upang makagawa ng mga handang italiano. Ang aklat na ito ay isang napakaliit na tentatibo upang mabigyan ng kaunting kaalaman ang mga mambabasa hinggil sa paksa. Ito ay isang napakaliit na bahagi ngunit maaring mapakinabangan at magamit sa pang araw-araw na pamumuhay, lalung-lalo na ng mga Kababayan na nakatira dito sa Italia. Itong aklat ay naisip din namin na isang paraan upang matulungan din ang mga Kababayan sa Pilipinas na gustong matutong magluto ng mga partikular at katutubong lutuing italiano.

Sa lawak at sa dami ng mga lutuing katutubo at espesyal na pagpipilian, naisip namin na ang talagang kailangan malaman ng mga Kababayan ay ang mga lutuin na maaring ihanda sa pang araw-araw at ordinaryong pagkain. Pinili namin ang mga lutuin na simple, mabilis at madaling gawin at, lalung-lalo na, mura at matipid sa gastos. Ngunit alam din namin na may mga okasyon na importante na kailangan din maghanda ng mga espesyal na lutuin, at dahil dito nagsama rin kami ng mga lutuin na maaring ihanda sa mga ganitong malalaking okasyon.

Ang bawat isa sa atin ay maaring magdiskobre at maglikha ng sariling lutuin. Ito ay posible sa dahilang napakaraming sangkap ang matatagpuan dito sa Italia na maaring pagsama-samahin. Ito ang partikularidad ng Italia at ng lutuing italiano. Kailangan lamang na ang resulta ay kawili-wili sa lasa at masustansiya. Sa pagluluto ay maaring ilagay ang sangkap na gusto at gamitin ang teknika ng paghanda na alam. Ito ay maging kreatiba at ito ay ang tinatawag din natin sa Ingles na “personal touch”. Itong dalawang bagay kasama na ang pasyon ay mahalaga upang makagawa ng sariling lutuin at kreasyon.

Ang pagluluto ay isang arte, paglikha at pag-unawa ng mga iba’t-ibang sangkap na maaring pagsama-samahin. Ang karanasan, kaalaman at pasyon ay importante sa arte ng pagluluto. Dahil dito ay sinulat namin ang napakaraming lutuin na aming nadiskobre, nilikha o binago. Sa mga ito pinatili namin ang mga itinuturing na magagandang prinsipio sa pagluluto: na anuman ang lulutuin ay kailangan, simple o komplikado, kawili-wili sa lasa at masustansiya.

Bago iwanan itong pahina, gusto namin ipaalam na sa aklat na ito ang pagbaybay ng maraming salitang dayuhan ay sa orihinal na wika, kagaya halimbawa ng salitang “Italiano”, “Italia” at iba pa. Hindi namin isinulat itong mga salita na may Filipinong baybay na “Italyano” o “Italya” sapagkat hindi naman na kailangan. Ito ay para na rin mas madali at direktso ang pag-unawa ng teksto.

Pinili namin na gamitin ang wikang italiano sa pagsulat ng mga pangalan ng mga resipe upang matutunan kaagad ng mga mambabasa at ng mga sangkap para mas madaling hanapin sa tindahan.

Kami ay nangangarap na itong aklat ay magiging isang dagdag, kahit maliit dahil tumatalakay lamang ng isang limitadong paksa, na instrumento para lumawak ang kaalaman sa magandang kultura ng piniling Pangalawang Bayan ng maraming Pilipino na nakatira dito sa Italia.

*Giovanni Vicente A. Cuchapin De Vita  
Ma. Pagasa T. Cuchapin*

