



Kousek Středomoří

MEZI ALPSKÝMI VRCHOLKY

Jen pár okamžiků trvá, aby se člověk zamiloval. A v Trentinu to jde velmi lehce. Neustále jste totiž obklopeni výtečným jídlem, vínem a báječnými zážitky. Třeba jako u jezera Garda nebo v údolí Val di Sole.

TEXT: PAVLA APOSTOLAKI



Městečko Riva del Garda, rozkládající se na břehu Gardského jezera, si oblíbil například Franz Kafka.



STOPY HISTORIE

Trentino bylo až do roku 1918 součástí Rakousko-Uherska a dodnes se to projevuje v kuchyni, architektuře i místních dialektech. V horách je také skryto mnoho pevností z první světové války – třeba Forte Belvedere nebo Forte Larino – i z Mussoliniho éry.

Příroda je mocná čarodějka a se zázraky si na jezeře Garda vyhrála dokonale. Na severu Itálie totiž vykouzlila středomořské klima s horskými scenériemi. Díky tomu zde rostou citroníky, hořké pomerančovníky, vavříny i palmy – a to vše s kulisou alpských vrcholů. Na severním konci jezera pak vytvořila hluboký modrý záliv připomínající norský fjord. A na jeho konci leží Riva del Garda, půvabné město s barevnými domy s arkádami, pevnostmi, zlatým andělem na věži a kostelem Chiesa dell'Inviolata (Neposkrvněná), jehož nádherné štuky vypadají jako šlehačkový dort.

KDE SE KAFKA ZAMILOVAL

Krása Rivy přitahovala už od poloviny 19. století šlechtu, boháče a elitu kulturního světa.

Jezdil sem třeba spisovatel Thomas Mann, David Herbert Lawrence (autor románu *Milenec lady Chatterleyové*) a v roce 1909 se tu na dovolené objevil i Franz Kafka. Riva byla tehdy známá jako město zábavy – hudby, tance, divadla i večírků a pražský rodák si město hned oblíbil. Podruhé se do letoviska vrátil za čtyři roky, strávil zde tři neděle a zamiloval se do mladé Švýcarky.

Dnes historické centrum s budovami v lombardsko-benátském stylu přitahuje zejména příznivce dolce vita, sladkého života. Na břehu jezera je totiž spousta kaváren, kde ráno báječně chutná cappuccino a večer aperitivo. Italská zmrzlina tu sládne na jazyku a v restauracích plných dobrot úžasně voní olivový olej.

OLIVOVÁ STEZKA

V okolí Rivy se totiž nachází spousta olivových hájů. Garda Trentino je nejsevernější oblastí v Evropě, kde rostou a zrají olivy, z nichž se lisuje vynikající olej s vysokým obsahem kyseliny olejové a antioxidantů. Olivové háje vznikly na tomto území už ve středověku a ještě dnes tu najdete spoustu tisíciletých stromů. Starají se o ně místní farmáři a každý rok od ledna do listopadu sklízí „zelené zlato“.



U hradu Arco začíná sedmikilometrová Olivová stezka.



Olivová stezka měří sedm kilometrů a po cestě vás zavede k usedlostem, kde je olivový olej možné ochutnat a zakoupit.

Na prozkoumání této specifické oblasti se vydávám z městečka Arco, kde začíná sedmikilometrová Olivová stezka. Byla otevřena v listopadu minulého roku a turistům tu na čtrnácti zastaveních s informačními tabulemi představuje historii pěstování olivovníků a sklizeň oliv. Cesta vede také k usedlosti Maso Bòtes nad vesnicí Varignano, kde probíhají degustace olivového oleje.

„Zdejší olej pochází hlavně z odrůdy Casaliva, kterou tu před dvěma tisíci lety zavedli Římané. Máme ji i v našem háji, kde se staráme o patnáct set olivovníků,“ vypráví Andrea Santuliana, který se společně se svými rodiči a bratrem věnuje ekologickému zemědělství. Pak bere tmavě modré sklenice a nalévá do nich tři značky olivového oleje. „Jejich chuť záleží také na podloží, v němž stromy rostou. Za chvíli tedy ucítíte rozdíly mezi jednotlivými druhy. Mezi olivovníky, které rostly v jílovité, písčité-vápenaté nebo kamenité půdě,“ vysvětluje mladý farmář.

Zahřeju tedy skleničku v dlaních, aby se uvolnily aromatické částice, a přičichnu. Pak upiju trochu oleje, nechám ho chvíli na jazyku a následně přes zavřené zuby srknou. Tím se olej dostane k hrdlu a mohu jej pomalu polknout. Stejným způsobem otestuji všechny tři vzorky. Rozeznávám u nich vůni artyčoků, čerstvě posečené trávy, mandlí a listů olivovníku. Chuť se pohybuje od hořké přes štiplavou až po krémovou.

„Podle intenzity chutí se olivové oleje párují s jídlem. Ten první, co jsme ochutnávali, je ideální na zeleninu a ryby. Druhý se hodí na rizoto, na chleba a poslední na steaky, carpaccio a do dýňové polévky,“ dodává Andrea.

VÍNO SE SVATOZÁŘÍ

Z Arca to není daleko do Valle dei Laghi (Údolí jezer), kde se daří vinné révě. Mířím do Pergolese, abych poznala víno, po jehož konzumaci se prý objeví na hlavě svatozář.

„Vino Santo neboli svaté víno se v Trentinu vyrábělo už v šestnáctém století. Připravuje se z vybraných hroznů Nosiola. Po sběru je rozložíme na speciální mřížky a necháme šest měsíců sušit pomocí vánku zvaného Ora, který vane od jezera Garda. Během Svatého týdne před Velikonocemi hrozny lisujeme a pomalou, dlouhou fermentací získáváme unikátní víno, které pak nejméně deset let zraje v dubových sudech,“ popisuje Marco Pisoni.

Pěstování olivovníků zavedli v Trentinu už před dvěma tisíci lety Římané.



„Ve zdejší olivovém oleji rozeznávám vůni artyčoků, posečené trávy, mandlí i listů olivovníku.“



Val di Sole je
v překladu Údolí
slunce a toho
je skutečně
v Trentinu
v porovnání
s jinými údolími
nejvíce.

Společně se svým bratrancem Stefanem vlastní rodinné vinařství a o vinice se stará v rámci biodynamického zemědělství. To znamená, že například používá organická hnojiva, udržuje biodiverzitu a při pěstování se řídí lunárním kalendářem. Láska a respekt k přírodě se odráží i v jeho vínech, včetně Vino Santo. Když ho Marco nalije do skleniček, září krásnou, tmavě jantarovou barvou. Voní po rozinkách, datlích, sušených fíkách a sladkou chutí připomíná exotické ovoce.

„Existuje mnoho teorií, proč se tomuto vínu říká svaté. Jedna souvisí i se svatozáří. Ale pravděpodobnější je, že víno dostalo své jméno podle Svatého týdne. Řadíme ho do dezertních vín a u nás v Trentinu ho párujeme s mandlovým koláčem Torta di Fregoloti, se sýry s modrou plísní nebo do něj namáčíme sušenky cantucci. Dobře chutná i samotné, je to ideální víno k rozjímání,“ tvrdí vinař.

ÚDOLÍ HRADŮ

Středomořské klima měním za alpské a jedu do údolí Val di Sole, které patří k nejkrásnějším v Trentinu. Krásí jej starobylé vesničky, křišťálově čisté bystřiny, mohutné horské štíty a hrady. Ten v obci Ossana se jmenuje San Michele. Za langobardských dob byl postaven na výběžku skály a zajišťoval bezpečnost obchodní



stezky vedoucí průsmykem Passo del Tonale ve výšce 1883 metrů nad mořem. V průběhu času ho vlastnilo mnoho šlechtických rodů, ale na přelomu 19. a 20. století se jeho spolumajitelkou stala i jedna významná žena původem z českých zemí: spisovatelka Bertha von Suttner, rozená hraběnka Kinská ze Vchynic a Tetova. Během rusko-turecké války na konci 19. století, kdy s manželem Arturem pracovala ve vojenských lazaretech, poznala válečné utrpení a zážitky sepsala v románu *Die Waffen nieder! (Složte zbraně!)*. Dílo mělo velký ohlas a katapultovalo autorku mezi přední představitele světového mírového hnutí. Díky své práci se Bertha dostala i do Itálie a v roce 1905 jako první žena získala Nobelovu cenu za mír.

Hrad San Michele ve Val di Sole vlastnila na přelomu 19. a 20. století nobelistka původem z českých zemí Bertha von Suttner.

Dnes je hrad San Michele otevřený veřejnosti. Dá se tedy vyjít na věž a užít si krásný výhled na okolní lesy, hory a vesnice. Jedna z nich, Vermiglio, je v poslední době spojená hlavně se stejnojmenným filmem, který se ucházel o Oscara. A v obci je plno krásných, starobylých domů, na jejichž zdech visí velké černobílé fotky. Znázorňují obyvatele vesnice a jejich každodenní činnosti za starých časů.

VLNA S BARVOU LIŠEJNÍKU

Horale se věnovali také řemeslům, které v posledních letech zanikají. Může je zachránit jen mladá generace, což je případ Violy Framby, která ve své dílně Lalanalunatica vyrábí přírodní oblečení z vlny.

„Pletařství jsem se naučila od své babičky a maminky, abych pokračovala ve starém, tradičním řemeslu. Do samostatného podnikání jsem se pustila před dvěma lety,“ povídá třiatřicetiletá Italka, která využívá vlnu z ovčí z nedalekého údolí Val di Pejo, která by jinak přišla nazmar. Po upředení barví vlnu přírodními barvivy z rostlin – například z lišejníku, cibulových slupek nebo z kručinky barvířské. Svetry, vesty, šály a čepice pak plete na starém železném stroji, o němž tvrdí, že je lepší než moderní mašiny. „Žiju uprostřed nádherné, čisté přírody a její ochrana je pro mě zásadní,“ pokračuje Viola. „Výrobky z vlny vám vydrží krásné i deset let. Díky tomu, že nepohlcují tělesné pachy, nepeprou se tak často a tím šetříte vodu. A když doslouží, hodíte je na kompost nebo zahrabete do země, kde se za poměrně krátkou dobu rozloží. Je to dokonalý koloběh. Od ovčí, jež spásají v údolí trávu, přes vlnu a výrobu oblečení, které se vrací do země pro přírodní recyklaci,“ říká Viola, která plánuje v sousední vesnici otevřít místo pro workshopy. Navázala také spolupráci s módním návrhářem z Milána a zhotovila vlněné pokrývky hlavy vycházející ze starých tradic regionu. „Je to trochu retro, ale kdo ví, třeba se to bude v mece světové módy prodávat,“ dodává usměvavá pletařka. 

Ve vesničce Vermiglio vyrábí Viola Framba oblečení i ozdoby z vlny z místních ovčí. Řemeslo se naučila od své babičky a maminky, aby pokračovala ve staré tradici.



Lago di Garda láká k vodním aktivitám.



JAK SI UŽÍT OKOLÍ JEZERA GARDA

- Jezero Garda, jeho okolí i údolí Val di Sole jsou jedním velkým outdoorovým hřištěm a jsou tak rájem pro návštěvníky se sportovní duší. Vodní hladina zve na vlny příznivce windsurfingu, kitesurfingu a plachtění. Cyklisté zase mohou využít početné cyklostezky a výletníci řadu značených turistických tras.
- Při všech aktivitách se vám bude hodit turistická karta Trentino Guest Card. Díky ní ušetříte hodně peněz. Karta vám totiž umožní využívat mnoho služeb zdarma nebo se slevou (třeba veřejnou dopravu, vstup do muzeí, památek, ochutnávky gastronomických produktů).
- Dostanete ji zdarma při rezervaci pobytu v jednom z hotelů nebo jiných ubytovacích zařízení v Trentinu. Před příjezdem vám přijde e-mail nebo SMS a pak si kartu jen aktivujete.

