

# POZNATKY Z CESTY DO ITÁLIE - II.

**Naše toulky za vínem a labužnictvím tentokrát začaly v gastronomickém ráji severní Itálie v oblasti Piemonte a přes provincii Emilia-Romagna jsme se dostali až do Toskánska. Tentokrát jsme se soustředili na enogastronomickou agroturistiku neboli agriturismo.**

**Agriturismo** je relativně nový trend jak trávit dovolenou v Itálii, který se stává stále populárnějším. Ubytování je převážně nabízeno v bývalých panských usedlostech nebo na farmách uprostřed vinic či olivových hájů v nádherné kopcovité krajině italských provincií jako jsou např. Piemonte či Toskánsko. Zatímco převážná většina turistů míří *en masse* na přeplněné pláže a do panelákových hotelů v přímořských letoviscích jižní Evropy kde převládá *fast-food* a pseudo-pizzerie, malé procento z nás již objevilo to, že pár desítek kilometrů od pobřeží v přílehlých kopcích lze najít ráj na zemi spojený s gastronomickými zážitky, na které lze dlouho vzpomínat.

Aby se ubytovací zařízení v Itálii mohlo označit jako *agriturismo*, musí se provozovatel navíc věnovat vedlejší činnosti v oblasti zemědělské produkce. Nejčastěji je to vinohradnictví a vinařství, ale i výroba olivového oleje, balzámového octa, šunky, salámů, sýrů apod. V neposlední řadě se k tomuto způsobu jak trávit dovolenou také řadí různá rezidenční centra s výukou vaření nebo naukou o vinech. Ostatně předvádění kulinářského umění hostům či nabídky řízených degustací vína a olivového oleje jsou mnohdy součástí programů dovolených typu *agriturismo*, ke kterým se rovněž někdy připojuje i umění, keramika, golf či jízda na koni.

## Lanýže z Alby, Barolo a Barbaresco

Naše první zastávka byla v hlavním městě lanýžů – Alba, odkud je to coby kamenem dohodil do oblastí **Barolo** a **Barbaresco**, center pro výrobu stejnojmenných velkých vín nesoucí označení **DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*). Tato vína jsou vyrobena z ušlechtilé odrůdy Nebbiolo, jsou ve své zralosti úžasně komplexní a hebce sametová, avšak jako mladistvá mohou být tato vína těmi nejtěžšími vzorky jaké kdy mohou degustátoři ochutnat a hodnotit. Vína starších ročníků jsou evidentně již všechna rozbraná a nyní dále zrají v archívech vášnivých sběratelů vín po celém světě, zatímco nově uvedené ročníky do oběhu, které jsou momentálně na trhu, je 1999 pro Barbaresco a 1998 pro Barolo.

Federico Ceretto z rodinné vinařské firmy **Ceretto** byl naším průvodcem v okolí Alby. Po prohlídce a degustaci v sídle firmy nad vinicemi Monsordo–Bernardina nám ukázal i pýchu vinařství, skleněnou konstrukci moderní výrobní haly a sklepů Bricco Rocche v samém srdci vino-

hradů oblasti Barolo (jedna láhev Bricco Rocche přijde v Praze v nákupu na přibližně 5000 Kč!). Jejich třetí a nejmenší výrobní centrum se nachází ve viniční trati Bricco Asili vinařské obce Barbaresco, které skýtá i ubytování pro hosty.

V nedaleké obci La Morra uprostřed renomované vinařské oblasti Barolo sídlí další rodinná firma **Gagliardo**. Jelikož Stefano Gagliardo v minulém roce navštívil Prahu, není jejich Barolo u nás neznámé, hlavně v kruzích eno-gastronomického sdružení pražského convivia Slow Food. Vedle produkce vín má tento podnik i vlastní restaurační zařízení, které je provozováno v duchu této filozofie. Kromě vyhledávaného vína Barolo, což je poněkud náročné na našincovu peněženku, zde lze za velmi příznivé ceny vychutnat i relativně dostupnější vína jako jsou Dolcetto, Barbera či Nebbiolo Bacič, která se rovněž perfektně snoubí se specialitami připravenými z místních lanýžů.

Vyvrcholením byla návštěva v rodinné firmě **Monfalletto Cordero di Montezemolo** v srdci regionu Barolo. Jejich sortiment zahrnuje bílé víno vyrobené ze vzácné místní odrůdy Arneis, z červených vín pak byla představena Barbera d'Alba, Dolcetto, Barolo Monfalletto a excelentní Barolo Enrico VI (Jindřich VI.), které bylo špičkovou degustací – robustní velké víno s pevnou tříslovinkou a vyváženou kyselinkou, což mu dodává potenciál k dlouholetému zrání.

Takto příjemně naladění jsme nastoupili k téměř týdennímu pobytu v rezidenční škole vaření v severním cípu Toskánska...

## Rezidenční kurzy vaření v Toskánsku aneb alternativní dovolená

V Toskánsku dnes existuje 62 soukromých rezidenčních škol s výukou italského kulinářského umění a řada dalších je roztroušena i v sousední Umbrii, dále pak v Piemonte, Venetu, Ligurii a dokonce i na Sicílii. Stávají se poslední dobou vyhledávanými místy jak trávit dovolenou v klidu a daleko od ruchu velkoměsta či turistických středisek. Většina z nich je zaměřena na anglicky mluvící klientelu, avšak některé letos přivítaly i první vlaštovky z České republiky. Z pestré nabídky lze takovou dovolenou „ušít na míru“ a přizpůsobit jakékoli peněženke: od přepychového kulinářského centra provozovaného potomky rodu De' Medici ve Florencii a zaměřeného na zámožné New Yorky až po jednoduché selské usedlosti jakou je např. Casa Cheli

v kopcích Montefiesole s výhledem na Florencii a vinařskou oblast Chianti Rùfina s domácí kuchyní Vanny Gerini.

## Villa Valentina

Podívejme se tedy na typický program jedné z rezidenčních škol nazvané Villa Valentina, která se nachází v kamenné vesničce Tavernelle ze 13. století uprostřed kopcovité krajiny zvané Lunigiana na hranicích tří provincií: Toskánsko, Ligurie a Emilia-Romagna. Majitelka Valentina Harris je italo-anglického původu, autorkou 18 knih o italské kuchyni a známá osobnost z kulinářských seriálů televize BBC. Jejím obchodním partnerem je Dan Schickentanz, zvaný De Gustibus, jenž vlastní sérii sandwich-restaurantů v Londýně, *artisan-baker* a lektor v oboru pečení. Po dobu trvání šestidenního kurzu jim pomáhá 10-členný tým kuchařů, pomocníků, průvodců a bavičů. Areál „školy“ se skládá z přednáškového sálu, kuchyně, jídelny, baru, a knihovny. K ubytování hostů slouží *palazzo* naproti škole, zaměstnanci pak bydlí v kamenné vile na spodním konci ulice zvané Borgo, kde nejezdí žádná auta a dveře domů se ani na noc nezamykají. Villa Valentina nemá k dispozici televizory ani zde není signál mobilních telefonů (k těmto vymoženostem 20. století dobře poslouží jeden ze dvou baru ve vesnici). Kromě pekaře–Dana sem občas přile-



ti na přednášku i londýnský restaurátér Gennaro Contaldo nebo jeho protegé, populární televizní šéfkuchař Jamie Oliver (*The Naked Chef*aneb *Kuchař bez čepice*). O zábavu kolem atraktivně prostřeného stolu (každý večer jinak) není vůbec nouze a všichni, jak hosté, tak zaměstnanci, jsou součástí jedné „velké šťastné rodiny“, která spolu prožije báječných šest dní plných eno-gastronomických zážitků a exkurzí.

### Epikurejské hodování a erotika v italské gastronomii

Postupně nám byla předvedena (a následně jsme si sami vyzkoušeli) přípravu různých *antipasti* (předkrmů), *la sfoglia* (těsto pro výrobu těstovin), *pizza*, *focaccia*, *calzone*, *carpaccio*, *cacciucco*, *cotolette Milanese*, *scaloppine al Marsala*, *crostini*, *risotto* či sladkosti jako *zabaglione* nebo zmrzlín *zuccotto* a *semifreddo*. Těstovinám a rýži byla věnována obzvláště velká péče. Z mouky a vajec jsme vyváleli přešlá nejroztlačnější typů a tvarů těstovin od špaget přes *linguine*, *tagliatelle*, *fettuccine*, *penne*, *orecchioni*, *gnocchi*, *malafatti*, *rotolo*, *crespolle*, *rigatoni*, *capeletti*, *tortellini*... Vítě, že se v téměř každém italském pokrmu skrývá trocha erotiky? Tak např. malé těstovinové taštičky *Tortellini* (viz recept č. 1) mají být tak pečlivě a roztomile zabaleny, aby připomínaly Venušín pupík, podle kterého jsou modelovány, zatímco první etapa při přípravě rýže pro *risotto* se nazývá *tentazione* aneb pokušení (viz. recept č. 2). Podle Valentiny se v této fázi musíme s rýží doslova mazlit, aby nás její zrnka při tak vzrušujícím aktu odměnila slastnými vzdechy...

### Exkurze do Parmy a La Spezie

Dvakrát jsme si též vyjeli na výlet minibusem. Poprvé to bylo do Langhirany poblíž Parmy v oblasti označené pro výrobu parmské šunky *Prosciutto di Parma*, která jde ruku v ruce se sýrem *Parmigiano Reggiano*. Syrovátkou se totiž krmí vepřící utření k výrobě parmské šunky, jak nám prozradila selka Tina, u které jsme postup výroby viděli z první ruky. Závěrem exkur-

ze pro nás byla uspořádána velká ochutnávka těchto místních produktů doprovázena lahodným suchým, mírně perlivým vínem typickým pro tuto oblast: *Lambrusco di Sorbara*. Na druhý výlet jsme vyrazili uprostřed našeho týdnu hned po ránu, neboť jsme jeli nakupovat čerstvé suroviny na trh do přístavu La Spezia. Kromě čerstvých stánků s atraktivně naaranžovanými čerstvými plody moře, rybami, ovocem a zeleninou, které byly skutečnou pastvou pro oči, za neustálého výkladu Valentiny a pozorování místních nakupujících s jejich typickými výrazy na tvářích (jejich *body-language*), jsme rovněž zabrousili do obchůdku s kuchyňskými potřebami, abychom si opatřili ony nezbytné pomůcky k výrobě italských specialit pro naše vlastní kuchyně. Následoval oběd na břehu moře v podobě *fritto misto*, tj. čerstvě vylovené a upravené ryby a exkurze lodí do vinařské oblasti *Cinque Terre*. Ostatně víno, stejně tak jako olivový olej a *aceto balsamico*, tvořilo neustále součást našeho stolování ve Ville Valentina, kde se žádný oběd nebo večeře neobešel bez fízené ochutnávky těchto specialit a posléze jejich doprovodem. Náš pobyt uzavřela soutěž o nejlepší *risotto*, kterou (a jak jinak) vyhrála dvojice s tématem „dary moře“.

Neradi jsme se s Tavernelle loučili. Nevěřili jsme, že za tak krátkou dobu lze vstřebat tolik informací, obohatit se o takovou přešlá chuťových vjemů a naučit se zacházet s tak neobvyklými surovinami jako jsou artyčoky, ančovičky nebo sěpie. Avšak ze všeho nejpřínosnějším dojmem bylo na vlastní kůži zkusit, jak se vaří a žije v jedné velké italské rodině. Zatímco někteří z osmi účastníků našeho turnusu si ještě před odjezdem stačili zamluvit svá místa na příští rok, než odcestovali na janovské letiště, naše vlastní gastronomické putování mělo pokračovat ještě dále, a to o pár set kilometrů jižněji, v rekonstruované usedlosti šlechtického rodu Gondii, v kopcích obklopujících Florencii...

### Dojmy z Toskánska

*Impressions of Tuscany* neboli *Dojmy z Toskánska* je agentura, která se specializuje na zajištění programů s ubytováním typu *agriturismo*

v oblasti Růfina mezi Florencií a Pontassieve pro návštěvníky z České republiky. Renata Kostelníková a Antonio Slerlazzo pro vás zajistí ubytování a připraví takový program, jaký si budete jen přát: v luxusním venkovském hotelovém sídle jakým je *Agriturismo Casabella* s přilehlým vinařstvím *Fattoria Lavacchio*, přes vilu nebo farmu šlechticů *Gondi* jako je *Tenuta Villa Bossi di Marchese Gondi* či vyhlášeného výrobce vín *Chianti Růfina – Fattoria Selvapiana*, až po selské stavení *Casa Cheli* s domácí kuchyní paní Vanny. V naprosté idyle můžete trávit dovolenou s celou rodinou v usedlostech uprostřed vinohradů či olivového háje s báječným výhledem po okolní krajině či na město Florencii, dočista samá, daleko (ale zároveň i blízko) od civilizace nebo si nechat ušít program na míru dle vašich požadavků. K dispozici jsou bazény, golfová hřiště, trekking, projížďky na koních, cykloturistika, exkurze do termálních lázní, na pláž v Grossetu, ochutnávky místních gastronomických produktů a toskánských vín, kurzy italské kultury a jazyka, kulinářského umění, malířství, keramiky... Podle návštěvní knihy v jednom takovém zařízení, kam se podepsala i rodina ze Svitav s předsevzetím, že příští rok přijedou znovu, lze usoudit, že byli hosté na výsost spokojeni.

### Tenuta Villa Bossi di Marchese Gondi

S ubytováním v kamenné usedlosti markýzů *Gondi* uprostřed vinic a olivovníků poblíž města *Pontassieve* v srdci oblasti *Chianti Růfina* jsme se ocitli takřka v centru veškerého dění v rámci eno-turistiky. *Tenuta Villa Bossi* vlastní 16 ha vinic a jejich roční produkce činí 50–60 000 lahví. Majitel *Marchese Bernardo Gondi* nám kromě *Sangiovese* (základ pro vína *Chianti DOCG*) představil také odrůdy *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* s etiketou *Mazzaferrata* a kupáž odrůd *Sauvignon Blanc* a *Chardonnay*, zvanou *Sasso Bianco*. Většina produkce zraje ve francouzských barikových sudech. Specialitou podniku je *Vin Santo*, které se vyrábí z polosuchých bobulí oxidativním způsobem a poté se dolhuje na 17 %.



Navíc se vyrábí panenský olivový olej, který má označení *Laudemio* – což je klasifikace, která se uděluje jen nejlepším toskánským olivovým olejům *extra-vergine*. I zde agriturismus představuje významnou část aktivity této rodinné firmy (rodina Gondi je starý šlechtický rod z Florencie, jejíž rodokmen sahá do roku 1197 a Villa Bossi je v jejich vlastnictví od roku 1592). Kromě zemědělské činnosti se také věnují chovu koní Holfiger (jízdu na koni a trekking lze zajistit na přání).

### Casabella a Fattoria Lavacchio

Jízda na koních je také v nabídce rezidence Agriturismo Casabella, která patří k těm modernějším a luxusnějším ubytovacím zařízením s velkým bazénem, luxusními apartmány a restaurací. Tato a další přílehlé usedlosti patřily kdysi mocné rodině z Florencie (jménem Strozzi). Dnes má pozemky, ubytování a vinařský podnik Fattoria Lavacchio na starosti energická Fay Lotero, (anglo-italského původu, která vystudovala práva ve Francii) a její francouzský manžel – bývalý fotbalista. V této vinařské firmě lze nejen ochutnat vína DOCG Chianti Rùfina či Super-Tuscan za odborného výkladu, ale snoubit je i s místní gastronomií neboť catering je vždy po ruce dle klientova přání.

that exist in Italy, also in the process of being returned to a working state.

### Selvaplana

Snad nejvýznamnějším vinařským podnikem v oblasti Chianti Rùfina je Fattoria Selvaplana, která se nachází v paláci ze 16. století, bývalém sídle biskupa z Florencie. Kromě vynikajících místních Sangiovese a apelace Chianti Rùfina se majitel Federico Giuntini pochlubil i dvěma tzv. super-toskánskými víny: Fornace a Bucerchiale. V této usedlosti lze rovněž pořádat kurzy kuchařského umění, které jsou pořádané ve spolupráci s vyhlášenou restaurací Osteria La Cassella v Montebonello, jejíž šéf kuchař Stefano Frassinetti hostům své kulinářské kreace vlastnoručně předvede.

### Villa Poggio Reale

V nedalekém městečku Rùfina, ve vile Poggio Reale se nachází muzeum vína a velká vinotéka, se kterou spolupracují všichni vinaři z oblasti Chianti Rùfina (celkem 22), kteří se sdružují v asociaci zvané Strada dei Vini di Chianti Rùfina e Pomino (Vinařské stezky). Na řízených ochutnáních a programech Slow Food lze zde ochutnat nejen vynikající vína všech vinařů z těchto dvou špičkových oblastí za doprovodu toskánských specialit, ale i sortiment panenských olivových olejů z toskánských odrůd Frontolo, Liccino, Pindolino, Muraiolo... Pro milovníky sladkosti lze snoubit Vin Santo s místním cukrovím zvaným Cantucci a ochutnat dokonce i sortiment čokolád!

### Brunello di Montalcino a Castello Banfi

Posledním dostaveníčkem v Toskánsku byl hrad Poggio alle Mura, sídlo vinařské firmy Villa Banfi, produkcující jedno z největších vín Toskánska – Brunello di Montalcino. Tato firma patří italo-americké rodině, v jehož čele od roku 1993 stojí Cristina Mariani jako Vice-Předsední firmy Banfi Vintners. Toskánské Brunello di Montalcino (stejně jako Barolo v oblasti Piemonte) patří mezi věhlasná italská vína, která se těší dlouhé životnosti a jako Barolo nedá se dost dobře hodnotit velmi mladé. Zato nás ve svém vyzrálém věku odmění dlouhotrvajícím eno-gastronomickým zážitkem. Brunello je vyrobeno ze 100% odrůdy Sangiovese klonu Brunello poslední (a jediný) ročník, který je uveden na trh r. 1997. S typickým aroma peckovitěho ovoce jako jsou vyzrálé černé třešně, blumy a švestky, kombinovaným s nádechem lesních plodů, čokolády, doutníků, vanilky a lékořice s přetrvávající elegantní chutí na patře to byla opravdová tečka na závěr našeho eno-gastronomického agriturismu.

Za účelem dalších informací o agriturismu v Toskánsku (Tenuta Bossi, Casabella, Fattoria Lavacchio, Casa Chelli aj.) navštivte [www.italie-toskansko-cestovani.cz](http://www.italie-toskansko-cestovani.cz). Informace o rezidenčních kurzech vaření v Toskánsku a zájezdech do vinařských oblastí jsou k dispozici na [www.bakerwine.cz](http://www.bakerwine.cz)

### Recepty:

Jako memento dostal každý účastník rezidenčního kurzu ve Ville Valentina sbírku receptů, které jsme buď my sami nebo naši šéfkuchaři připravovali a z které uvádím následující:

### INSALATA DI RUCOLA, PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA BUFALA

(salát z rucoly, parmské šunky a buvolí mozzarely) – rozpočet pro 6 osob

- 4 hrsti listů umytých a vysušených salátových listů zvaných rucola
- 6 tenkých plátků parmské šunky
- 1 sáček mozzarely (nejlepší je z buvolího mléka, mozzarella bufala, k dostání v prodejních italských specialit)
- 3 zralé broskve
- 75 g parmesánu (Parmigiano Reggiano) nastrohaného na tenké plátky
- šťáva ze dvou citronů nebo 2 lžičice balzámového octa (Aceto Balsamico)
- hrst listů čerstvé bazalky
- 6 lžic olivového oleje Extra Vergine (nejlépe toskánského)
- sůl a pepř dle chuti

Na plochou mísu naaranžujeme listy rucoly a mezi ně vložíme plátky broskví, mozzarellu, kterou roztrháme na menší kusy a listy čerstvé bazalky. Posypeme parmesánem a pokropíme citronovou šťávou nebo balzámovým octem. Do olivového oleje zamícháme pepř a sůl, kterým celý salát přelijeme a dobře zamícháme.

### SPUMONE DI FRAGOLE

(jahodový „parfait“)

- 300 g čerstvých umytých jahod
- 2 lžičice jahodového likéru nebo balzámového octa
- šťáva z 1 citronu
- 5 lžic smetanového sýra Mascarpone
- 500 ml smetany ke šlehání, ušlehané a oslazené 3 lžičkami moučkového cukru
- 120 g moučkového cukru
- 12 velkých rozpůlených jahod (nebo 2 hrstě lesních jahod)
- k dekoraci: jahody, listy máty, aceto balsamico

Umyté jahody rozmixujeme a přidáme likér nebo balzámový ocet. Přimícháme mascarpone a citronovou šťávu, potom pomalu zamícháme šlehačku a cukr. Vše postupně zamícháme a nakonec přidáme půlky jahod (nebo celé lesní jahody). Vložíme do plastové nádoby s víkem a mrazíme asi 2 hodiny. Před podáváním vnoříme plastovou nádobu do horké vody na cca 10 vteřin a vyklopíme. Parfait napečeme na plátky a podáváme na malých talířích ozdobených máty, jahodami a kapkou likéru nebo balzámového octa. ■

Text a foto: Helena Baker

