



Massimo Corra a jeho obchod Dal Massmo Goloso

Trentino s příchutí Středomoří

Severní část Lago di Garda se dá směle nazvat kulinářským rájem. V údolích pod horami se daří olivovníkům i vinné révě. Ale také tu umějí vyrábět neobyčejné pochoutky, jejichž receptury se cizelovaly několik generací.

TEXT Jarmila Kultová FOTO Pavel Hanuška a autorka

Každá návštěva Trentina není jen okouzlení krásnou přírodou a úchvatnými vyhlídkami z vrcholů hor, ale patří k ní také ochutnávka vynikající místní kuchyně a regionálních produktů.

Tak třeba pokud se chcete projít olivovým hájem a kochat nádherným výhledem do údolí svažující se k Lago di Garda, můžete vyšplhat k moderní budově statku Bòtes, který dostal jméno po nejstarším olivovníku stojícím u příjezdové cesty. Tady lze zakusit agriturismus v té nejexkluzivnější podobě – můžete se ubytovat v některém ze sedmi luxusních pokojů s okny do údolí. Majitelé pěstují olivy odrůdy Casaliva na 2,5 hektaru, některé stromy jsou až 300 let staré, a mohou se pochlubit biokvalitou. Po skončení letní sezony, když zmizí poslední auta hostů, začíná sklizeň a garáž se promění na lisovnu.

Olej lze tady i degustovat: kalíšek s olejem přikryjeme dlaní, zahřejeme a v puse poválíme a dvakrát srkneme, abychom konečně ucítili nahořklou travnatou chuť oliv. Na statku lze zakoupit i několik druhů medu, neboť vlastní na 200 včelstev. Přestože včely z olivovníků příliš nektaru nenasbírají, přesto mají potravu dost – třeba z akátů, kaštanů, lip a dalších květů.

MORTANDELA OD MLSOUNA

Při toulkách po Trentinu se určitě vyplatí zastávka v malé vesničce Coredo ve Val di Non. Tam najdete jedno z nejvyhlášenějších řeznictví v kraji Dal Massimo Goloso (čili U Massima Mlsouna). Typickým masným výrobkem pro tuto oblast je mortandela, který se často plete s mortadellou.

Tato trentinská specialita se vyrábí z mletého vepřového masa, které se ochutí solí a kořením. Původně se používaly méně ušlechtilé části prasete jako jazyk, játra a lalok. Maso se třelo v hmoždíři (il mortaio – odtud vznikl název salámu). Dnes se mortandela vyrábí i z kvalitnějšího masa a slaniny. Z hmoty se tvarují malé zploštělé bochánky, které se balí do syrové vepřové bránice, nikoli do střívek. Ty se 12 hodin suší a pak se udí studeným kouřem. Majitel řeznictví Massimo Corrà za svou mortandelu opakovaně získal titul „Nejlepší zauzený salámový výrobek v Itálii“ a také značku Slow Food. Svůj recept si však jako každý řezník bedlivě střeží.

U MLYNÁŘE

Více než pšeničná je tady v oblibě kuřičná mouka, z níž se připravuje polenta, a pohanková, z níž se spíš pečou

Harum exerspe
sincturis dolor
audicte cum dollam
non cusaniat
eiur, invenis
mod minvend
iatureiunte sunt.
Nectibus sequatus
del magni.



„Lepší slza vína než slza v oku,“ říká Stefano Pisoni, když nám nalévá svá vína k degustaci. Červené víno Reboro pojmenoval podle odrůdy Rebo, což je kříženec merlotu a teroldega, a přidal si k tomu pomyslné „oro“ (česky zlato).



Alberto Pellegrini



Stefano Pisoni

» VALLE DEI LAGHI JE SLAVNÉ VÍNEM VINO SANTO. «

sladké zákusky. Ještě dnes se tady můžete přesvědčit na vlastní oči, jak se vyráběla dřív. V obci Riva del Garda najdete v provozu historický mlýn, který založil dědeček současných majitelů Bruno Pellegrini v roce 1932. Od roku 2005 obsluhuje zařízení Alberto Pellegrini. Mouka se mele v rotačních mlýnech s válci čtyřikrát. „Když je v té správné kvalitě, poznám podle zraku, sluchu a hmatu, nepotřebuji k tomu počítač,“ říká Alberto, když nás provází provozem. V přilehlém krámku lze zakoupit kromě klasické kukuřičné mouky například celozrnnou nebo předvařenou, stejně tak pohankovou.

CARNE SALADA

Pro oblast od jezera Tenno až po městečko Riva del Garda je typická specialita carne salada, což je maso z hovězí kýty nakládané do soli a koření. Řezník z Rivy del Garda Claudio Bertoldi, který se svým otcem založil chov hovězího a zároveň tu své výrobky prodává, popisuje jeho přípravu: „Maso zbavené blán a tuku se zasype solí, přidá se pepř, bobkový list, rozmarýn, česnek a kyselina askorbová neboli vitamin C. Jednotlivé kusy se zatíží a nechají se tři týdny uležet. Pak se vakuově zavřou do sáčku a jeden mě-



Na statku La Quadra hospodaří s rodinou Bepi Bortolotti. Vyrábí mléčné výrobky, především jogurty a sýry. „Mladým lidem chutnají spíše čerstvé, jemné a s postupem věku vyžadujeme vyzrálější druhy,“ tvrdí, když nám dává na výběr různé zrající sýry.



Camilla Martinelli, vnučka zakladatele, a její kávový obchod

síc leží v lednici.“ Carne salada se syrové nakrájí na tenounké plátky jako carpaccio, jen s kapkou olivového oleje. Podle tradičního způsobu se však většinou plátky vaří a podávají s fazolemi nebo brokolici. Dnes se také často grilují.

TAJEMSTVÍ DOBRÉ KÁVY

Jestliže si ve Val di Non poručíte kávu, můžete si být skoro jisti, že pochází z pražírny Omkafé. „Podnik založil Ottorino Martinelli v roce 1947 a rozvážel kávu po restauracích na kole,“ vypráví historii podniku jeho vnučka Camilla Martinelli. „Dnes vyrábíme deset druhů kávy z různých plantáží, především Brazílie, Indie, Columbie a Peru. Snažíme se udržet stále stejnou chuť kávy, takže podle toho měníme jednotlivé složky. Nejlepší aroma je z kávy arabika ze Střední Ameriky, nejlepší kvalitu má robusta z Indie,“ říká. „Pražíme najednou 120 kilogramů zrn asi dvacet minut, pak se zchladí a nechá se dva týdny až měsíc ležet, aby získala aroma. Pak se teprve dává do pytlů a balí. Osm měsíců má tu nejlepší kvalitu,“ popisuje tajemství dobré kávy. V obchůdku hned vedle vchodu můžete ochutnat i zakoupit všechny druhy, které se tu připravují – Diamante, Platine, Oro a Perla.



V Trattorii Belvedere se vracejí k původním jídlům, jako je carne salada a fazole, dršťková a kroupová polévka, canederli in brodo, tedy knedlík ve vývaru, nebo vyhlášená celestina – celestýnská polévka. Všechna jídla se tu připravují z vlastních produktů a místní ji mají v oblíbě. Bez rezervace tu po sedmé hodině jen těžko najdete místo.



řezník Claudio Bertoldi

RESTAURACE S VYHLÁŠENOU KUCHYNÍ AGRITUR CALVOLA Tenno

V jedné z nejkrásnějších italských vesnic Canale di Tenno, kde se zastavil čas ve středověku, objevíme statek s nádhernou vyhlídkou až k jezeru Garda – Agritur Calvola. Tady se podává ta nejužasnější cucina tipica (typická místní kuchyně), kterou jsem v tomto kraji poznala. Jednoduché pokrmy představují čerstvé lahůdky, kterými tento kraj obdařil zdejší lid: zelenina nakládaná v domácím olivovém oleji, špek, carne salada jako carpaccio nebo grilované, kysané zelí,

salát z kyselých rybiček, bílý chléb, tagliatelle s „molche“ (pasta z dužiny oliv po vylisování oleje), pečený králík s celozrnnou polentou nebo mortandela s kysaným zelím a bramborem. Usedlost patří rodině Santoni. Matka Lucia s manželem se starají o hosty, syn Matteo kraluje v kuchyni a Amedeo se strýcem obhospodařuje pozemek, zvířectvo a vyrábí produkty. Pokud se tu někomu zalíbí, může se tu i ubytovat v některém ze šesti pokojů s nádhernou vyhlídkou. www.agriturcalvola.it

RESTAURACE LA TERRAZZA Torbole sul Garda

Na severním břehu Lago di Garda leží bývalá rybářská osada, dnes malebné městečko s malými domky Torbole sul Garda. Po procházce městem stojí zato „zakotvit“ v jedné z nejlepších restaurací, která připravuje speciality z místních jezerních ryb. Ze zasklené verandy je krásný výhled na hladinu, kde se právě kolem poledne napínají windsurfingové plachty, neboť v té době vane silný jižní vítr Ora. U stolu s krásnou vyhlídkou pak

můžete ochutnat carpaccio z lososovité ryby síh (it. lavarello), která pochází z severovýchodní Asie, ale daří se jí právě ve studených jezerech. Anebo salát s okounem (it. persico) a s lanýžem, k němuž výborně ladí bílé víno Nosiola, zdejší odrůda typická hlavně pro oblast Toblino a Valle dei Laghi. Zajímavě tu připravují také lína (it. tinca) – na bylinkovém lůžku, kapra (it. carpa) s bramborem a ananášem nebo tlouště (it. gavedano) s polentou. www.allaterrazza.com

RESTAURACE IL RITRATTO Arco

V úzkých uličkách centra města Arco je skryta nenápadná restaurace, v níž se po šesté hodině večer bez rezervace neposedíte. Připravuje se tady sice tradiční trentinská kuchyně z čerstvých produktů, ale s noblesním středomořským akcentem a v neobvyklých kombinacích chutí. Například klasický tataráček se tu podává s omáčkou z jader vlašských ořechů a pomerančem, tortellini s kaštanovou náplní, houbami a dýňovou omáčkou, jehněčí kotletky s bramborovou kaší zapečenou s místním sýrem a hořčicovou omáčkou. Ani moučník nezůstal v originální chuti pozadu. Chlazený krém semifreddo (parfait) měl příjemnou nahořklou chuť po grapefruitu, ale byl připraven z červené čekanky a martini. K němu se výborně hodila vanilková omáčka a spíše na osvěžení plátky ananasu, kiwi a jahody. www.ristoranteilritratto.it

OSTERIA LE SERVITE Arco

Uprostřed vinic v klášteře nabízí Alessandro a jeho tým vynikající sýry a salámy, ke kterým je možno degustovat a také zakoupit až 500 vín. Na večeri se tu připravuje i teplá kuchyně – k dispozici je jedno sezónní menu i stálý jídelní lístek plný specialit. Čerstvé těstoviny tortellini s chřestem a místním lanýžem z Monte Bado, králík s polentou nebo štika jsou perfektně sladěné s víny od místních malých vinařů. Prostě zařízená hospůdka pod klášterními klenbami je příjemná a určitě stojí za to sem zajít jen tak okošťovat dobrá vína. www.leservite.com – www.goodwineitaly.com