

Toskánsko

T O S K Á N S K O



Nenáhliivé pôžitky

Zažite slow food tak, ako to mal na mysli jeho zakladateľ Talian Carlo Petrini. Cieľom hnutia je naučiť ľudí vážiť si kultúru stolovania a chrániť lokálne produkty, ktoré by mohli byť odsúdené na zánik na úkor pohodlného fast foodu. Kto túži ovoniavať a ochutnávať miestne odrody plodín a objavovať zabudnuté recepty, na farmách, sadoch



a iniciách v okolí Florencie, je na správnom mieste. Nazrite do zákulisia zberu vzácného šafranu, pridajte sa k tradičnému pučeniu hrozna bosými nohami, na slnečnej terase vyskúšajte vyše tucet druhov ovčích syrov alebo okúste školu varenia s temperamentnými talianskymi babičkami. „Zážitkom je aj hľadanie hluzoviek s expertom Massimom, ktorý vám so svojím psikom ukáže, ako toto čierne zlato nájsť,“ hovorí Zdenka. Spokojný život sa podľa Talianov začína práve za stolom, preto povoľte na pár dní opasky a vychutnajte si nenáhliivé, pôžitkárske život. Samotné panoramatické cesty k farmám, na ktorých akoby zastal čas, budú už len bonusovou symfóniou pre všetky zmysly.

Borgos

Neosobné siete hotelov, ktoré vyzerať navlas rovnako bez ohľadu na to, či ste vystúpili v metropolitnom Tokiu, alebo v hipsterskej Kodani, tak na tie v Toskánsku zabudnite. Namiesto toho vás tu s úsmevom privítajú nonny, ktoré vám v kamenných vilkách ustelú v izbách prevoňaných čerstvými fréziami a kým sa budete túlať po rozľahlom statku obklopenom olivovníkmi a práve kvitnúcim rozmarínom, pričom sprievodcu vám bude robiť štekajúci oriešok alebo dokonca kôň z miestnej stajne, domáce vám pripravia ručne valkané tagliatelle z cesta takého žltého ako čerstvo znesený vaječný žltok. Podobných romantických kamenných usadlostí „borgos“, ktoré sa zmenili na agroturismo, sa na zelených kopcoch vypínajú štyri tisícky. Tie najlepšie vám poradí Slovenka Zdenka zo Sí, Toskánsko, ktorá si tento kus zeme zamilovala natolko, až sa sem pred siedmimi rokmi presťahovala natrvalo a popri vychutnávaní si „la dolce vita“ neúnavne selektuje nové nezabudnuteľné zážitky.

Čierny kohút

Pri potulkách oblasťou preslávenou výrobou Chianti Classico sa nezľaknite čierneho kohúta. Práve ten zohral dôležitú úlohu pri stanovení hraníc regiónu Chianti, o ktoré sa preli dlhovekí rivali Siena a Florencia. Podľa legendy mal ráno pri prvom zakikírkanií kohúta z oboch miest na koni vyraziť švárný jazdec, aby miesto ich stretnutia navždy ohraničilo legendárne vínné územie. V Siene vybrali najlepšieho kohúta a rozmaznali ho vyberaným jedlom a mäkučkou podstielkou de luxe. Vo Florencii zvolili vyziabnutého čierneho kohúta z radnice, ktorého skoro ráno prebúdzať škvŕkanie v žalúdku. A tak sa stalo, že florentský kohút oznámil brieždenie o dve hodiny skôr a tunajší jazdec stál pred bránami Sieny skôr, než jeho protivník vyliezol z perín. Odvtedy sa čierny kohút stal symbolom najstaršej talianskej vínnej odrody. Vyvezte sa autom po zaprášenej ceste k jednému z desiatok vinárstiev ukrytých medzi lánmi viniča, kde vám v starovekých usadlostiach vysvetlia proces výroby, oprášia vzácnu fľašu vína z roku, keď ste sa narodili a pohostia vás ako za rodinným stolom. Zatiaľ čo sa pred vami budú striedať najlepšie ročníky odrody Sangiovese, vy sa môžete kochať výhľadmi na dokonale učešané vinice a počúvať legendy staré stovky rokov.



Stánky, hodovanie, debaty

Ráno, keď slnko lenivo vylezie nad obzor, sa dedinky na zvlínených olivových kopcoch ležérne zaplnia pouličnými stánkami. Lampredotto – držky v chrumkavej bagete s cesnakovo-bylinkovou salsou verde, grilovaná talianska klobáska salsiccia, ovčie syry pecorino, zelenina a ovocie s vôňou toskánskej zeme, ale aj množstvo drobností od záclon až po štýlovú súpravu na presso. Domáci sa nenáhliivo presúvajú od stánku k stánku a popri tom stihnú pozdraviť suseda, dohodnúť si termín u kaderníka a inšpirovať sa receptom na zajtrajší obed. Malé, osobné, autentické, často viac o rozhovoroch než o nakupovaní – atmosféru vidieckych trhov sa oplatí zažiť.

