



Z Terstu do Gorizie

Kavárny jako ve Vídni či v Praze a stará dobrá česká kuchyně. Moře, vůně ryb a čerstvě upražené kávy, horské pastviny a vinice. Italská živost a bonvivánství i rakousko-uherský pořádek. To vše najdete na křížovatce mezi středoevropským, středomořským a slovanským světem, které se zrcadlí i v místní kuchyni.

TEXT MONIKA MICHLÁKOVÁ
FOTO MONIKA MICHLÁKOVÁ, MARCO MILANI
A ALESSANDRO CASTIGLIONI

Terstský záliv na Jadranu je pro nás nejblíže ze všech moří a Friulské Benátsko projíždíme cestou do Chorvatska. Ale je dobré se tu zastavit. Na cestě z Terstu do Gorizie, mezi Jaderským mořem a Alpami, ochutnám benátské, friulské i středoevropské speciality a výjimečná vína z místních vinic.

Ariamarina neboli Mořský vzduch

V Terstu zakotvím v historické čtvrti pod hradem Castello San Giusto, u živé pěší Via Cavany a nedaleko od moře. Penzion Ariamarina (www.ariamarina.it) vede usměvavá a sdílná majitelka – paní Nadja, která mi u snídaně dává samé dobré tipy: na typickou terstskou polévkou Jota z fazolí, brambor a kysaného zelí, vepřové klobásky a uzené kotlety se chodí do Trattorie Suban. A stěží lze opomenout v Terstu mořské ryby. Na grilované čerstvé ryby za velmi přijatelné ceny mám zajít do Trattorie Alla valle. V restauraci All'Arco di Riccardo, pod antickým obloukem římského opevnění, prý zase vaří skvělé rybí speciality kuchař z Neapole. Vydám se za rybami na nábřeží (ještě před párem lety tam byl historický rybí trh, dnes je tu galerie). A cestou vyzkouším ještě další tip: bar SaluMare na Via Cavana, kde si dám aperitivo – sklenku bílé malvasie z vinic Carsu a chlebíček s jedinečnou umíchanou treskou – baccalá mantecato! Na večeři v Nastro Azzuro mi vrchní jako vyštřízený ze starých časů doporučí krevety v růžové omáčce Salsa rosa, ančovičky Savor marinované v octě s cibulkou a rybí polévkou à la triestina (hustý krém s kusy rozmanitých ryb), která se dobře snoubí s bílým Tokaj Friulano s tóny muškátu.

Vůně kávy à la triestina

Terst jako hlavní přístav rakousko-uherské monarchie se stal klíčovým i pro dovoz kávy do Evropy a je jím dodnes. Vykládají tady žoky kávy ze všech světových plantáží, káva se třídí, uskladňuje a praží. V Terstu vzniklo a sídlí i známé Illy Caffé (Ferenc Illy přišel do Terstu z Transylvánie po první světové válce a vynalezl i první kávovar na espresso) a Univerzita kávy. Mnohé místní bary Torrefazione si dokonce samy kávu praží, kávová vůně tak stále visí ve vzduchu. Černý voňavý elixír se piye po středoevropsku u kávárenských stolků nebo po italsku vestoje u baru. Na objednání kávy je dobré znát i místní kávosloví: „nero“ zamená espresso, „capo“ je italské macchiato (espresso s kapkou napěněného mléka), nejpopulárnější je „capo in b“, tedy macchiato ve skleničce, a „caffelatte“ znamená pro změnu klasické cappuccino... V historickém Caffé degli Specchi, na hlavním náměstí Piazza Unitá hned u moře, visí

plakát se všemi druhy podávání kávy à la triestina – napočítala jsem jich asi 60!

Po stopách legendárních kaváren a cukráren

Od Caffé degli Specchi se dám kolem Teatro Verdi na náměstí Piazza della Borsa, míjím Caffé Urbanis s freskami na klenutých stropech a s mozaikou, znázorňující moře a větrnou Bora, neodmyslitelný od Terstu. Na rušném Corso Italia je jiný kavárenský klenot – Antico Caffé Torinese v secesním stylu, s křížálovým lustrem, stěnami vykládanými dřevem a s vitrínou plhou zákusků. Hned za rohem, na Via Dante, navštívím Caffé Eppinger se jménem židovského cukráře z Čech. Ten dobyl Terst již v roce 1848 a jeho marcipánové pochoutky si oblíbil i sám císař. Cukrárství znovuvzkřísil před párem lety Sebastiano Scaggian, na pultech i ve vitrínách je vystavená škála pečiva a dortů přes Sacher, neapolské Babá až po Bavarése a čokoládové Tartufo, konfetky, typický terstský sladký chléb Pinza, kynutý Presnitz a Putizza, plněné ořechy, kakaem a rozinkami. Chloubou podniku je Torta Dobos, s korpuzem proužkovaným karamelovo-kakaovým krémem, podle starého maďarského receptu. Původní cukrárna Eppinger sídlila nedaleko odtud na Via Ottobre a secesní obchod existuje dodnes – jmenuje se Bomboniera. Výloha hraje barvami zdobených čokoládových vaječ a typickými sladkostmi. Interiér, vykládaný dřevem, se starodávnou pokladnou a křížálovým lustrem, zůstal zachovaný a stejně tak i sortiment: konfety, ovoce z marcipánu a dorty Sacher, Linec, Dobos nebo Pischinger, které se pečou v peci na dřevo z roku 1850! Z Via Dante se vydám po stopách básníka Umberta Saba do Via Nicoló. Naproti proslulému antikvariátu Libreria Saba, který patřil básníkovi (v tomtéž domě, kde bydlel i spisovatel Joyce), si v jeho oblíbeném baru Caffé Walter objednám „capo in b“ a příkusuji sušenky, na které vůně vynikající marmeládu a čokoládový krém z misek na pultě. James Joyce chodíval do Caffé Stella Polare na Via Dante a také do Antico Caffé San Marco na Via Battisti, místa dostaveníček literátů, studentů a přátel, kde se hrají šachy, čtou noviny a také mlsá. Výběr dortů je lákavý a káva chutná skvěle.

Terstský sendvič – Panino à la triestina

Po návratu z ciziny dostane každý správný Terstšan nezřízenou chuť na pravý terstský sendvič – Panino triestino, na který chodí do vyhlášených terstských bufetů. Tam se od časného rána vaří v kouřícím kotli zvaném Caldaia vepřová plec, vídeňská klobáška di Cragna, uzené Kaiserfleisch, klobáška Cotechino, hovězí jazyk a pancetta. Sendvič z bílého chleba se pak



TIPY a RADY Moniky Michálkové:

- **Potřebné informace o regionu**
Friuli Venezia Giulia najdete
www.turismofvg.it.
- **Vyplatí se pořídit si slevovou kartu**
FVG Card, platnou pro vstupy do památek, rekreačních a sportovních zařízení, na dopravu a na nákupy.
- **Doporučené hodné paměti hodnosti:**
zámek Miramare, Castello Duino a krasová jeskyně Grotta Gigante.
- **Jak se tam dostat? Autem asi**
6 hodin jízdy, letecky výhodně
s WizzAir do Trevisa a dále vlakem.
- **Některé z typických zdejších speciálů koupíte v pražském Wine Food Marketu. (www.winemarket.cz)**

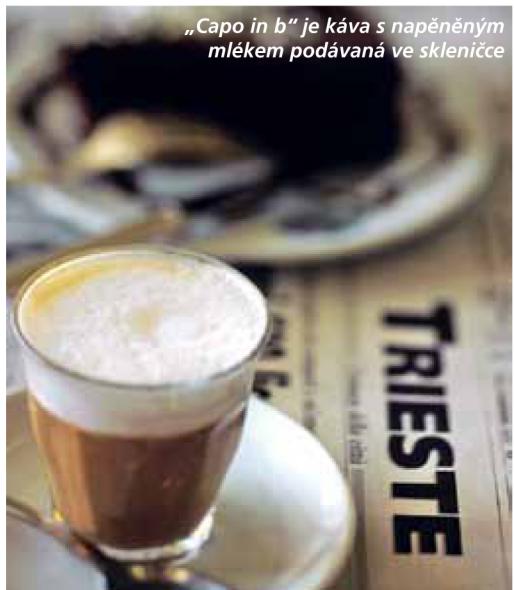
plní kusy krájeného vařeného masa s hořčicí a křenem nebo kysaným zelím. Několik kroků od Burzy je veleznámý Buffet Da Pepi, který otevřel Pepe Klajnsic již v roce 1897. Sendviče tady plní nejen masem, ale i vynikající domácí pražskou šunkou, prosciutem San Daniele či typickými salámy. Další legendou je Buffet Da siora Rosa na náměstí Hortis. Lokál založila kuchařka paní Rosa již před první světovou válkou. Dnes tady vaří paní Albina a její dvě dcery, zatímco syn připravuje panini a manžel Lorenzo se věnuje zákazníkům. Vcházím po polodni a je tu pěkně rušno. Kdo čeká na panini, ochutnává krustu chleba ze šunky – šunka se totiž dodnes peče v chlebovém těstě jako kdysi v Praze. „Moje žena přichází každé ráno ve tři, dá péct šunku a vařit maso v hrnci a potom vaří celé dopoledne,“ prozrazuje mi pan Lorenzo. Na jeho doporučení si dávám sezonní polévkou z chřestu, klobásku di Cragno a vepřovou plec z Caldai s čerstvě nastrouhaným křenem, hořčicí a kysaným zelím a výborně upečeného králiká s bramborovými nohy. Připijím červené autoktonní víno Terrano, bohaté na železo a minerály z červené půdy z vinic za městem.

Osmidenní hospoda a pravda v láhví

Z náměstí Oberdan vyjíždí historická tramvaj, šplhá se do kopce nad zálivem a končí na vrcholku, odkud se otevírá nádherný výhled



Antico Caffé Torinese – káva se pije nejen u kavárenského stolku, ale i po italsku vestoje



„Capo in b“ je káva s napěněným mlékem podávaná ve skleničce



Torta Dobos podle starého maďarského receptu

na město nad mořem: je vidět městské pláže, přístav s jachtami, bělostný zámek Miramare a v dálce přístav Porto Nuovo. Projdu se po vyhlídkové Napolenské stezce a vydám se dál do nedalekého Carsa – krasových kopců s vinicemi a tradiční produkcí vína, sýrů, uzenin a zeleniny. Právo prodávat svou úrodu bez daní dostali zdejší hospodáři dekretem od císařovny Marie Terezie v roce 1784 a od té doby otevírají jednou za čas na osm dní svůj statek jako hospodou osmizze. Mám šestí – větev s šípkou na znamení otevření osmizze je vyvěšená před vinařstvím Zidarich. Benjamin Zidarich mě vítá na terase nad vinicemi, na stůl nesou domácí uzeniny, slaninu, salám, šunku, škvarky a domácí sýry s nakládanými rajčaty a olivami a k tomu nalévají sklenku jedinečného vína Vitovska. Tento nádherný

nápoj zlatožluté jantarové barvy s matným závojem nefiltrovaného vína voní a chutná po moři, minerálech místní kamenité půdy i lučním kvítí. Sejdeme do vinného sklepa a nevěřím svým očím: tři úrovně vytěsané do krasové půdy, kde každá fáze přípravy vína má své místo. Tradiční postup bez filtrace nechává zrát víno přirozeně a s úctou k půdě, odrůdě a spotřebiteli. „Naše krédo je: Pravda v láhvích,“ říká Benjamin a natáčí mi ze sudu poslední ročník malvasie, kterou nechal zrát na slupkách až do začátku jara. Válím na jazyku narůžovělý nápoj svěží květinovo-minerální chuti a pomyslím si, že pravda chutná skvěle!

Rybářská svačina na laguně

Za Terstsckým zálivem začíná Laguna di Grado, u města v benátském stylu s malebným

centrem a rybářským přístavem. Na kanále u laguny kotví po ránu rybářské bárky, rybáři na nich stáčejí sítě a vyprošťují úlovky. Zastavím se u lodi Alkadia. Vittorio a Aldo, otec se synem, s tvářemi ošlehanými, jak se na rybáře sluší, mi ukazují, co ulovili: mořský jazyk, sépie, cípaly a malé kraby, které vyhazují na břeh, a hudruji ve starém benátském dialekty, že jim potrhali sítě. Vittorio, který je i kuchařem, mi dává recept na vyhlášenou polévkou Brodetto di Grado. Tajemstvím úspěchu je dočerna osmahnutý česnek na olivovém oleji, na který se vhodí kusy rozmanitých ryb, zastříknou se vinným octem, nechá se odpářit, pak se vše zalije vodou a povaří 20 minut. Hotovo, podává se s osmaženou polentou... Ryby se prodávají o kus dál na trhu rybářského družstva. A připravují je v restauraci Zero Miglia, jejíž jídelní lístek vypadá skvěle. A krásně to tu voní. „Družstvo vykupuje ryby od rybářů; co se neprodá a nesní v Grado, putuje do Benátek. Pomáhá tak rybářům, kteří se potýkají s evropskými a často nesmyslnými normami,“ vysvětlují mi Roberto a Cristiano, družstevní rybáři i kuchaři. A zvou mě na vynikající svačinu po rybářsku: smažené ančovičky v těstíčku, polentu a sklenku oranžového Ginger Spritzu. Hned bych zůstala i na oběd! Čeká mě ale starorímská Aquileia nedaleko odtud – archeologické muzeum pod otevřeným nebem, s bazilikou s nádhernými antickými mozaikami.

Odrůdu Collio ocenil i Casanova

Od břehů moře se vydám vzhůru do hor, k hranici se Slovinskem. Předhoří Julských Alp a kopcovité Collio mají výjimečné podmínky pro pěstování vinné révy. Věhlas si vydobyla zdejší bílá vína Pinot Grigio a Sauvignon i jedinečné místní odrůdy Ribolla Gialla a sladké Verduzzo. Dobře si vedou i červená vína Cabernet Sauvignon a Merlot, z autoktonních Refosco a Pignolo. Zastavuji se v Castello di Spessa, bývalé pevnosti z římských časů. Na jejích základech stojí honosný zámek, sídlo friulských šlechticů, uprostřed parku a vinic vinařské zóny Collio. „Zdejší bílé víno chválil ve svých Pamětech i Giacomo Casanova, který byl hostem zámeckého pána Luigiho Torrianiho. Ale návštěvu předčasně ukončila roztržka kvůli Casanově milostné avantýře s milenkou hostitele...“ prozrazuje mi s úsměvem paní Barbara Pali, žena současného majitele, a vede mě do vinotéky. „Podle neodolatelného dobroruha jsme pojmenovali láhev Pinot Nero Casanova.“ Po exkurzi do historických sklepů a sálů v prvním patře zámku s funkční historickou kuchyní se vydávám do Gorizie.

Na hranici se slovanským světem

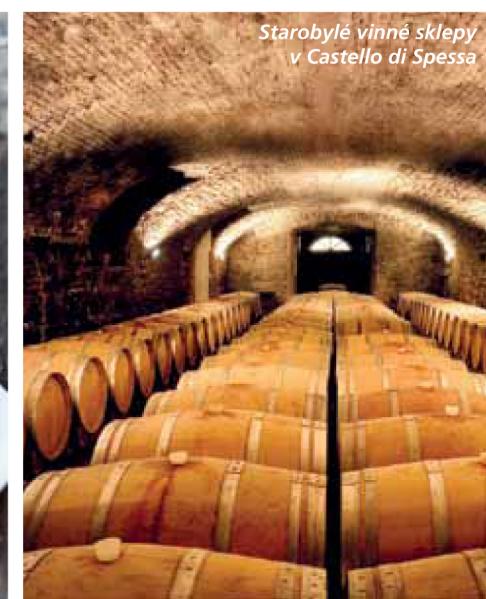
V ulicích Gorizie, malebném horském městě, mě překvapí úplně jiná atmosféra. Kromě friulské italštiny tady zní i slovinština. Železná opona rozpůlila město na dvě části: Nova Gorica a Gorizia. Ale dnes se hranice přechází bez kontroly, promíchali se lidé, jazyky i kuchyně. Procházku historickým centrem si zpestřím v lahůdkářství lerman na ulici Corso Verdi. „Nás obchod existuje už 40 let, předtím to byla sýrárna,“ říká pan lerman a zve mě na ochutnávku šunek z Friuli: známé prosciuto San Daniele, prosciuto d'Osvaldo a vzácné Cormons – vynikající, šťavnaté, výrazně jemné chuti, z malé omezené produkce v kopcích za Gorizií. Ochutnám i domácí krémový načervenalý sýr Liptauer z ančoviček, cibule, čerstvého sýra a papriky, připravený podle starého slovenského receptu z liptovské oblasti. A Montasio, nejtypičtější sýr Friuli z mléka výrazné chuti od krav z horských pastvin, který zraje dva až deset měsíců. Podvečerní Gorizia je ve znamení popíjení aperitivu – zatímco mládež hlučí v barech, pánové popijejí víno u stolků v podloubích podle zvyku „tajut“: každý příchozí objedná rundu a všichni mu ji potom splácejí...

Trattoria Alla Luna

Sotva vstoupím, tak se cítím jako doma. Trattorii, plnou hostů a vůní jídla, s usměvavými servírkami v jednoduchých krojích a s kostkoványmi ubrousky, otevřeli manželé Celestina a Milon Pintorovi na místě starobylého zájezdního hostince Alla Luna z roku 1876. Dnes ji vede dcera Elena, která mě doprovází k prostřenému stolu. U sklenky bílého vína Ribolla Gialla di Figella čtu ručně psané menu a oči mi jen přecházejí z jídel mnoha národností – friulských, maďarských, česko-rakouských i slovinských, čemuž odpovídá i jazyk menu, připomínající esperanto. U vedlejšího stolu si veselá dámská společnost objednává guláš s polentou, kraujské klobásky na grilu, čevapčíci a těstoviny Maltagliate s omáčkou z kohouta, jehněcí kotletky, tresku Baccalá na bílém víně... Po mírném zaváhání udělám na Itálii neobvyklou volbu: typické gnocchi čili knedlíky plněné meruňkami a polité zpěněným máslem, sypané strouhankou, cukrem a skořicí – chutnají jako u nás doma! Jenže tady je to první chod. Troufnu si ještě na omeletu Frico, tolik typickou pro Friuli. Křupavá pochoutka z vajec, brambor a sýra Montasio chutná skvěle, na dezert už se ale necítím... Odcházím naladěná jak po výletu k babylonské věži – italsko-rakousko-uhersko-slovanská křížovatka je zážitek! Ulice města hučí veselím, přestože je po půlnoci. Pod hvězdným nebem se rýsují hory a majestátní goricijský hrad.



Sklenka červeného vína Collio a chlebíčky s bacalá mantecato a jinými lahůdkami



Starobylé vinné sklepy v Castello di Spessa



Kopcovitá oblast Collio má vyjimečné vlastnosti pro pěstování vinné révy