

10

DOBÝCH DŮVODŮ,  
PROČ NAVŠTÍVIT...

# ALTO GARDA

**Severní oblast jezera Garda, kde se Alpy setkávají se Středomořím, je plná kontrastů a překvapení. Na své si přijdou obdivovatelé přírodních krás, sportovci i labužníci. A alfou omegou všeho je zdejší vítr, který rozhoduje o úrodě i o turistické návštěvnosti.**



- 1 Jezero sevřené mezi štíty Dolomit připomíná fjord
- 2 Přístav jachtařského klubu v Rivě
- 3 Středověký hrad Castel Drena



**G**ardské jezero (nazývané také Benaco) je největší z italských jezer a dotýká se hned tří italských regionů – Benátska, Lombardie a Trentina. Z letiště v Bergamu projíždím nížinatou krajinou kolem Desenzana a vydávám se podél jezera až na sever, do oblasti Trentino. Tady se jezero, které na jihu připomíná svou rozlehlostí moře, změní k nepoznání: sevřené mezi štíty Dolomit vytváří jedinečné panorama a vypadá takřka jako fjord. Jsme na 46° zeměpisné šířky v oblasti Alto Garda, ohromující kontrastem jezera a velehor.

## 1 RŮŽOVÁ SLAVNOST A ŠPÍZ ADELAIDY

Mou první zastávkou je Moniga di Garda, malebné místo u jezera ještě v Lombardii. Tady, v zahradě historické Villa Molmenti, se koná uznávané klání růžových vín z celé Itálie a dokonce i několika francouzských. Bylo to právě ve sklepeních této vily, kde se koncem 19. století zrodilo gardské růžové víno Chiaretto (it. světlounké). Zakladatelem soutěžní degustace Italia in Rosa je pan Luigi Alberti, který mě vítá a představuje letošního vítěze – svěží růžové Selene s tóny červených lesních plodů. Zatímco chutnám víno, uzeniny a sýry z domácí produkce, zdejší starousedlík Loris Baruffa vypráví o rodinné trattorii Bonanini, která proslula kuchyní jeho babičky Adelaidy. Její specialitou, která se připravuje na sv. Martina, byl špíz ze skřivánek, perličky, vepřového, kachního a králíčího masa, prokládaný slaninou a listy šalvěje a potírány husím brkem namočeným v másle, opékaný alespoň 5 hodin na mírném ohni z olivového dřeva. Adelaida již nežije, ale na její špíz tu dodnes všichni vzpomínají.

## 2 KDYSI ZA INSPIRACÍ, DNES ZA SPORTEM

Pokračuju dál na sever po silnici, která vede malebnou krajinou podél jezera a razí si cestu četnými tunely vytesanými ve skále. Před očima mi defiluje pestrý kaleidoskop pohledů na hladinu lemovanou cypřiši, olivovníky a palmami. Vůně středomořské vegetace se mísí s vůní jezera a architektura starších letovisek připomíná časy, kdy sem jezdili na letní byt zámožní výletníci, a také básníci, malíři a hudebníci pro inspiraci. Zato dnes je jezero oblíbeným cílem sportovně založených turistů a není divu – na své si přijdou surfaři, cyklisti i horolezci. Nádherně rozmanitá krajina je štědrá ke všem a navíc obdařená výji-

mečným klimatem, horským a středomořským současně. Výjimečná termika, daná rozdíly teplot nad jezerem a nad horami, je příčinou větrů v severním cípu jezera. Fouká jich tady celá řada, nejvýznamnější jsou ale dva: od půlnoci do rána vane mírný Pelor ze severu na jih a od poledne do večera se obrátí v silný Ora ve směru z jihu na sever.

## 3 RIVA, DĚTSKÁ REGATA A HOSPODÁŘSTVÍ POD HOLUBÍ VĚŽÍ

Nejsevernějším a strategickým bodem u jezera je Riva, městečko na úpatí hor, kterým dominuje nejvyšší Monte Baldo (2218 m). Historickému centru v zátocce vévodí středověká pevnost Rocca (dnes Muzeum a Obrazárna). Vedle historické železniční stanice ještě z dob rakouské monarchie (kdysi klíčový dopravní uzel u jezera, kam dnes již vlaky nejezdí) je sídlo jachtařského klubu s přístavem. Tady mi na terase pan Norberto Folletti s tváří popsanou větrem vypráví, jak ještě donedávna stavěl lodi ze dřeva. S dnešními moderními materiály nepracuje, zato však v rámci klubu organizuje celosvětovou regatu Optimist pro dětské plachetnice, důležitou sportovní událost a podívanou zároveň. Na rozloučenou se ho zeptám na dobrou restauraci ve městě. „Nejoblíbenější je asi restaurace Vaticano, nejrenomovanější luxusní Al Volt. Ale já se nejlíp najím u nás doma,“ směje se mlsně pod vousy. Nakonec se vydám za město. Uprostřed vinic a polí stojí Colombera (statek pod středověkou věží, kdysi základnou poštovních holubů), podnik spojující venkovskou turistiku s restaurací. Majitel a duše podniku Paolo Carmelini mě vede nejdřív na záhony mezi vinicemi a olivovníky. Rostou tu saláty, cukýny a všechny možné bylinky. „Ano, tady je všechno nula kilometrů,“ usmívá se Paolo a utrhne pár nádherně žlutých cuketových květů, které vzápětí usmaží na olivovém oleji v těstíčku z mouky a piva k aperitivu! V kuchyni právě připravuje šéfkuchař Piero La Barbera typické trentinské strangolapreti (knedlíčky z chleba, vejce a špenátu) a bramborové gnocchi. Potom mě vedou do chladírny masa, aby mi předvedli, jak se připravuje místní specialita carne salada: hovězí zadní očištěné od prorostlé části, osolené a okořeněné kuličkami jalovce a pepře, pár stroužky česneku, bobkovým listem, šalvějí a hřebíčkem, se naskládá do nádoby válcového tvaru, zatíží dřevěnou deskou a nechá uležet v chladicím boxu ve 4°C po dobu

21 dní. Podává se nakrájené na tenké plátky s citrónem a olivovým olejem. Že chutná vskutku výborně, se přesvědčím u stolu v příjemné restauraci Colombera ([www.lacolombera.it](http://www.lacolombera.it)), kde obsluhuje hosty sám pan majitel – zkrátka padrone jaksepatří!

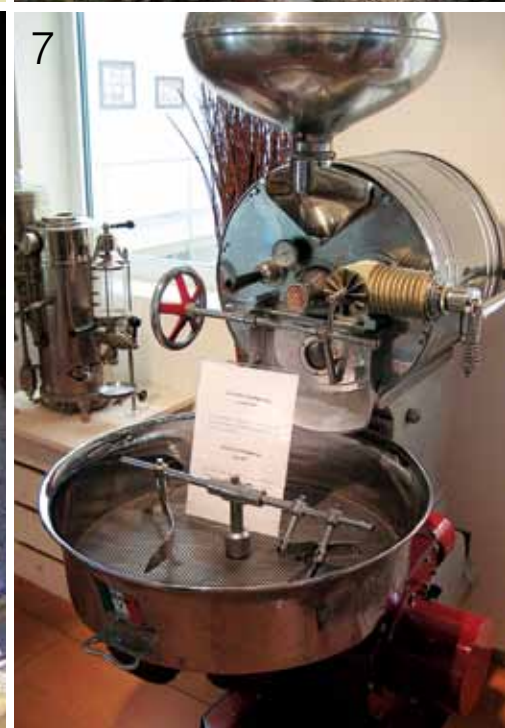
## 4 NA KOLE NA TERRAZZU

Okolí jezera se neustále hemží cyklisty. Na náročné cyklistické dravce v přilbách a speciálních úborech čekají horské stezky a silnice nejrůznějších stupňů obtížnosti, zatímco kolem jezera vedou nenáročné trasy. Půjčím si klasické dámské kolo a vydám se na projíždku. Dokonale upravená cyklistická stezka mě dovede až do sousedního Torbole, kde panuje čilá prázdninová atmosféra. Proklíčuju mezi surfaři, kteří u pláže rozkládají svá prkna a plachty, až k vyhlášené rybí restauraci La Terrazza ([www.allaterrazza.com](http://www.allaterrazza.com)). Sotva vstoupím, tak se cítím báječně. Laskavá a profesionální vrchní Catherina mě provede po jídelním lístku, který je skvělou ukázkou toho, jak si italská fantazie poradí se sladkovodními rybami. Kvintesenci chuti a vůni jezerních ryb je talíř rybí polévky zuppa gardesana, pokračuju svěžím Carpaccio z marény s čerstvými rajčátky a bazalkou, domácími Ravioli plněnými tluštěm s omáčkou z uzené marény, a konečně vynikajícím Rotolo d'anguilla – závitkem z úhoře ovoněným středomořskými bylinkami. Rybí lahůdky snoubím se svěžím autoktonním bílým vínem Nosiola z místních sklepů a zakončuju sorbetem z gardských citrónů. Na závěr nezbyvá než vyjádřit complimenti šéfkuchaři, který je i majitelem – Ivovi Miorelli.

## 5 BROKOLICE DOC A BLAHODÁRNÉ VĚTRY

Na konci zátoky v Torbole stojí bývalá historická celnice a kousek odtud dům, kde pobýval J. W. Goethe. Naproti němu přes silnici vede klikatá stezka směrem do vnitrozemí až na vyhlídku Belvedere, odkud je výhled na celou zátoku až k Rivě. Ale v Torbole mám ještě jednu důležitou schůzku, a sice s pěstitelům brokolice. Přestože není její sezona, nemohu si ji odpustit. Neboť Broccoli di Torbole je famózní pro kvality, kterých dosahuje pouze tady, za což si vysloužila ochranou známku původu i certifikát SlowFood. Pěstitel Giorgio Planchestainer na mě čeká u záhonu. „Teď tady roste zelí, ale později tu bude brokolice,

**jak chutná v... aneb itinerář pro mlsné cestovatele**





jen co nastane její sezona, která je třikrát do roka – začátkem listopadu, koncem ledna a na konci března," vysvětluje. „Tajemstvím výjimečné úrody delikátní žluté brokolice z Torboli je zimní vítr Peler, díky kterému se na polích nevytváří námrazy.“ Od brokolice se vracím zpět k jezeru, kde na mě čeká překvapení – začal vát Ora a hladina se proměnila v tančírnu surfů. Plachty ozářené odpoledním sluncem se třepotají, naklání a šustí ve větru, u jezera panuje kolektivní euforie - nejlepší chvíle složit se tu do trávy. Kolem šesté vítr ustane a tanec skončí, čas na to jít si zaplavat. I ledově chladná voda připomíná, že je Garda na úpatí hor.

## 6 CORTE TIPICO A POKLADY SDRUŽENÍ AGRARIA

„Tradice pěstování vína a oleje v okolí Gardského jezera sahá až do dob starověkého Říma," říká mi moje průvodkyně v sídle Agraria – asociace pěstitelů v Alto Garda. „Nacházíme se tady na 46° zeměpisné šířky, což je rekordně severní poloha pro středozezemní vegetaci. Místní mikroklima je středozezemní a alpské současně. Způsobuje to ochranný val Alp na severu a vlaha z jezera," pokračuje enoložka Laura Marocchi, „což dovoluje vypěstovat výjimečné produkty.“ Je zřejmé, že zdejší pěstitelé mají ke své půdě vřelý vztah, sdružení existuje již přes 100 let. Laura mě hrdě provádí nedávno postavenou moderní lisovnou oleje a vinnými sklepy. Sama pochází z rodiny z horského údolí nad jezerem, kde hospodaří její dědeček. Vysvětluje mi, že jeho úroda má 3 vrstvy: do výšky 400 m n.m. olivy, nad nimi aromatické bílé víno a v nejvyšších polohách kukuřice a brambory.

Prohlídku v Agraria zakončíme v samoobsluze Corte del Tipico, kde je k mání vše z produkce místních pěstitelů: zelenina, typické sýry jako Misone z nepasterovaného mléka, kozí sýr Caprino di Ledro nebo Caciotta s olivami či švestkami, klobásky a speck Breut, nakládané zeleniny a pesta, med, ovocné zavařeniny a místní vína. A samozřejmě místní chloubka, olivový olej Olio di oliva DOP ze 46° zeměpisné šířky, výjimečný svou jemně pikantní chutí s tóny čerstvě posečené trávy. Zkrátka se tady skvěle ochutnává i nakupuje! ([www.agririva.it](http://www.agririva.it)).

## 7 HOROLEZCI, FARMÁŘI A JEDINEČNÁ KÁVA V ARCO

V kopcích nad jezerem v městečku Arco, pod stejnojmenným středověkým hradem, bývalo dříve lázeňské středisko. Dnes je tu

ovšem v kurzu aktivní odpočinek a kromě cyklistů se sem vydávají i horolezci. Bývalý horolezec Angelo Seneci mě provádí areálem s umělými horolezeckými stěnami. „V září tu pořádáme Rock Master Festival, nejvýznamnější soutěž sportovního horolezectví na světě, kde jsou i Češi velmi úspěšní," ujišťuje mě. „A pro laické milovníky opravdových skal jsou kolem jezera skalní stěny připravené pro horolezecké výstupy," nabádá mě. Já se však vydám na farmářský trh, pořádaný v Arco každou středu. Na malém nádvoří nacházím sýry, olivový olej, jahody, saláty, uzeniny, ale není tady příliš živo. Na zboží farmářů čtu vyznačeno, že ceny jsou o 30 % nižší než v supermarketu, což dost dobře nechápu. Pomyslím si, že bez Agrarie a jiných spolků chránících zájmy pěstitelů si tady jejich prosperitu lze stěží představit.

V Arco nacházím i Omkafé, kávový podnik založený v roce 1947 panem Ottorinem Martinelli, kdysi skutečným kávovým průkopníkem na Gardě. Dnes vede Omkafé již třetí generace milovníků kávy, kteří se velmi seriózně věnují výběru plantáží a dodavatelů, míchání vlastních směsí a pražení, i kultuře podávání kávy včetně pořádání kurzů. Vnuk zakladatele, Lorenzo Martinelli, mi uvaří vynikající espresso a provede svým Muzeem kávy s unikátními kávovary a jinými kuriozitami historie kávy. Již chápu, proč se všude v Alto Garda podává káva Omkafé ([www.omkafe.com](http://www.omkafe.com)).

## 8 JAHODOVÉ PLANTÁŽE A KUCHYNĚ KOLEM DRENY

Dál a výš do kopců vedou cyklistické stezky, ale našťastí i silnice. Lokalita Drena je známá nejen středověkým hradem ale i pro své švestky – susine di Dro DOC. Ale teď v červnu tady zrají jahody. Cesta mě zavede až na farmu Zanetti kolem horského stavení Casina. Bývalý obytný dům rodiny Zannetti je dnes agroturistický podnik. Andrea Zannetti se v 60. letech, poté co ho propustili z práce, rozhodl pěstovat jahody na pozemcích kolem domu a z nouze se tak stala ctnost. Farma má dnes 5 hektarů jahodových plantáží s nejmodernější technologií – syn Elvio je očividně zastáncem i nositelem pokroku. A zatímco se muži věnují pěstování jahod, v kuchyni restaurace Casina vaří dvaadvacetiletá Giada podle receptů svojí matky Marinetty výbornou tradiční kuchyni. U oběda mi muži vypráví historii farmy zatímco ženy nosí na stůl: carne salada, prosciutto a salámy z kančího masa, těstoviny s omáčkou z kaštanů

- 1 Jezero dopoledne, než začne foukat Ora
- 2 Pole v Torboli, kde se rodí výjimečná brokolice
- 3 Čerstvé sladkovodní ryby z jezera
- 4 Nejseverněji rostoucí olivovníky na světě
- 5 Od pevnosti Bastione vidím celou zátoku
- 6 Architektura v Arco
- 7 Unikátní kávovar v Muzeu v Omkafé
- 8 Luigi Alberti (vpravo) na degustaci Italia in Rosa
- 9 Baterie soudků s Balsamico Trentino v Acetaia a syn Antonelli
- 10 Via del Marocco v Rivè

## jak chutná v... aneb itinerář pro mlsné cestovatele



z místních lesů, králičí pečeni s polentou a s dušenými houby... a na konec smetanovou pannacotta s právě sklizenými jahodami. Rodinný podnik, jak má být!

### 9 HORSKÝ VODOPÁD A BALSAMICO Z TRENINA

Cestou k horskému jezírku Tenno se smaragdově modrou vodou, ukrytému mezi lesnatými kopci, objevím ještě jednu přírodní raritu. Vodopád Cascade del Varone je voda padající z horské říčky do skalní průrvy vzniklé při ústupu ledovce (Grotta di Tenno). Vlhkost způsobená tisícem drobných kapek z vodopádu vytváří klima pro středozevní floru, které se daří kolem cesty k jeskyni.

O kus dál mezi kopci nad Tenno se zachovala středověká osada Canale. Tady se vrátím zpět proti proudu času, když mezi kamennými domy s oblouky a úzkými uličkami potkám pana Cornelia. Starý pán s usměvavě dobrotivou tváří mě pozve na prohlídku sbírky, kterou složili místní starousedlíci. V klenutém přízemí starobylého domu jsou všechny možné nástroje a zařízení, které se užívaly v kuchyni, na poli i v řemeslných dílnách. Cornelio mi vysvětluje, jak se co používalo, a vypráví o starých časech.

„Život tady byl těžký, museli jsme být ve všem soběstační, ale celý den jsme si zpívali. Dneska se všichni dívají na televizi a nezpívá si už nikdo,“ povzdechne si. Jen ve starobylém domě naproti je živo: nadace Giacoma Vittone tu hostí mladé umělce z různých zemí světa. U silnice nedaleko odtud navštívím ještě podnik Acetaia (www.acetaiadelbalsamico.it), kde se Luigi Antonelli vedle vína, olivového oleje i uzenin a sýrů rozhodl vyrábět podle tradiční modenské metody Aceto Balsamico Trentino z vinné odrůdy Traminer, zrající minimálně 11 let v osmidruhových dřevěných sudech.

- 1 Hornatá krajina nad Tenno
- 2 Maréna s lanýžem z Monte Baldo v restauraci La Terrazza
- 3 Giada s matkou Marinettou před restaurací Casina
- 4 Pan Cornelio ve středověké osadě Canale
- 5 V samoobsluze Corte Tipico je k máni vše z místní produkce

Nad velkoryse pojatými sklepy je v prvním patře vyhlídková restaurace, kde ochutnám trentinské Balsamico s riccotta a nakládanými hruškami. Přesvědčím se, že dobrý ocet Balsamico nemusí být jen z Modeny.

## 10 LODÍ PO JEZEŘE A JEŠTĚ JEDNOU ORA

Poslední den se vydám na výlet po jezeře. Nastoupím na loď v Rivě a pokračuju směrem na jih do Limone a odtud napříč přes jezero do Malcesine. Historické městečko s malebným centrem, přístavem a středověkým hradem na kopci je plné turistů. Vypátrám Tavernu Dei Capitani, kde připravují výborné špagety s jezerními sardinkami, hned nedaleko od přístavu. V jediném místě bez turistů – v klubu místních přímo v historickém paláci Miniscalchi, kde sídlí také divadlo a radnice – si dám kávu, ještě než nastoupím na loď zpět, přes Torbole až do Rivy. Už zase fouká Ora a hladina jezera je plná plachet klíčujících kolem naší lodi. Z přístavu v Rivě vyšplhám ještě na kopec k bílé pevnosti Bastione postavené Benáťany, odkud se podívám na rozloučenou na zátoku – na jezero, hory a plachetnice třpytící se v odpoledním slunci.

TEXT MONIKA MICHÁLKOVÁ  
[www.chuteacesty.cz](http://www.chuteacesty.cz)

FOTO AUTORKA, PAOLO BORSATO,  
CARLO BARONI,  
ARCHIV INGARDA TRENTINO S.p.A.

### Co možná nevíte



# OLIVOVÝ OLEJ EXTRAVERGINE GARDA DOP

Olivový olej extravergine Garda DOP z Alto Garda se vyrábí z oliv nejseverněji položených olivovníků na světě, v zeměpisné šířce 46°. Zdejší odrůda autoktonní Casaliva dosahuje výjimečné kvality díky klimatu oblasti ventilované jezerními větry, kde se nedaří žádným škůdcům. Zdejší olivový olej je tak samosebou bio. Mediteránní prostředí na rozhraní jezera a hor dává olivovému oleji extravergine Garda DOP osobitou jemnou chuť s odstíny květů a posečené trávy.



Praktické adresy a informace z oblasti Alto Garda najdete na [www.gardatrentino.it](http://www.gardatrentino.it)

**POZORUHODNÉ PAMĚTIHODNOSTI V OBLASTI:** Muzeum Rocca v Rivě, Vodopády Cascade del Varone v jeskyni Grotta del Tenno, středověká osada Canale s historickou výstavou zemědělských nástrojů, Muzeum kávy v Omkafé

**SPECIALITY OBLASTI GARDA** jsou u nás k dostání vzácně – nejlépe je si nakoupit na místě, např. v prodejně sdružení Agraria v Rivě ([www.agririva.it](http://www.agririva.it)). Kávu Omkafé podává kavárna Cukrkavalimonáda na Malé Straně v Praze.

**VÍNA Z JIŽNÍ BENÁTSKÉ OBLASTI GARDA** má v nabídce Tutto Bene, WineFood, vína z oblasti Valpolicella dováží Markuzzi a Chovan a partneři, který má rovněž zdejší olivový olej extravergine.

Tipy

INZERCE

**GARDA  
TRAVEL**



SPECIALISTÉ NA ITALSKÁ JEZERA

[www.gardatravel.cz](http://www.gardatravel.cz)

cestovní kancelář a informace | +420 299 145 666 | +420 608 608 264 | [info@gardatravel.cz](mailto:info@gardatravel.cz)