

GPS JAK RYCHLE VĚDĚT VŠECHNO

JAK SE TAM DOSTAT

Autem z Prahy je to do Luina u jezera Lago Maggiore asi 800 km. Pojedete na Mnichov, Bregenz, Vaduz a Lugano.

ZÁVOD

VELA DAYS: 26.-27. 7.

Regata pro plachetnice, katamarány a trimarány jsou tři závody: nejobtížnější Maggiore Islands Rate, kratší Veleggiata Vela Days blíže pobřeží a nejkratší Mini Maggiore Islands pro juniory.



18

ZA JÍDLEM **ITÁLIE**

Regata s chutí renesance

TEXT **MONIKA MICHÁLKOVÁ,**
WWW.CHUTEACESTY.CZ

FOTO **AUTORKA**

Azurově modré jezero Lago Maggiore je středomořskou oázou obklopenou Alpami. Na hranici Itálie a Švýcarska objevíte nádhernou krajinu, ochutnáte středomořskou i alpskou kuchyni a také naberete vítr do plachet.

Vydáme se po východním, lombardském břehu jezera, který přitahuje labužnické cestovatele vyhlášenými trhy, autentickými restauracemi či bohatstvím produktů z kopců kolem, a odkud pochází i guru renesanční kuchyně Bartolomeo Scappi. Rozjet se sem můžete klidně hned. Na konci července se tu totiž koná první ročník mezinárodní regaty Vela Days. Na velkolepé slavnosti plachetnic se podílí všechny tři jezerní oblasti: švýcarské Ticino a italský Piemont a Lombardie.

Káva pro Wagnera

První zastávkou na břehu jezera, lemovaného už od 18. století železniční tratí spojující střední Evropu přes Gotthardský průsmyk s Janovem, je město Luino. V nádražním salonu v secesním slohu (dnes Bar della Stazione) se kdysi podávalo bohaté občerstvení formou bufetu pro cestovatele směřující do Itálie. Byli to vesměs umělci – mimo jiné i Goethe či Wagner – nebo zámožní šlechtici, pro něž byla místní kuchyně prvním pozdravem a osvěžením po překročení Alp. Značný význam měl luinský přístav na jezeře, neboť spojoval alpské předhůří s údolím a lodní cesta tak navazovala na železnici. Dnes vyplouvají z Luina výletní parníky jak na protilehlé břehy Piemontu, tak do švýcarského Ticina a na malebné jezerní ostrovy. Báječný cíl je Isola Bella, kde nechal hrabě Karel III. Boromejský vybudovat pro svou ženu Isabelu honosnou barokní rezidenci, obklopenou nádhernou vegetací.

Díky své poloze se stalo Luino už v 16. století místem vyhlášených trhů, jež se tady konají dodnes. Každou středu se město zaplní



UZENINY Každou středu se v Luino konají vyhlášené trhy.

stánky trhovců s bohatou sezonní nabídkou sýrů, uzenin a nakládané zeleniny, ale i medu nebo hub. Doporučeníhodná je zastávka v Al Cantinone, bývalé vinné kantýně v historickém centru. Stylová restaurace s klenutými stropy nabízí poctivou kuchyni i vynikající vína. K ochutnání je tu například typická lombardská specialita rustisciada: vepřové ledvinky osmažené na cibuli, na másle a podušené s rajčatovým pyré, společně s vepřovou klobásou. Hned u přístavu je historické Café Clerici s malebnou terasou v podloubí. Výhled na jezero obklopené horami lze nejlépe vychutnat na konci odpoledne u sklenky aperitivu Punt e Mes, zatímco parníky křižují

INFORMACE

JAK SE ZÚČASTNIT

Zúčastnit se může každý, stačí se zapsat do čtvrtka 24. 7. do 21 hod. v některém z pořádajících jachtařských středisek či na webu (www.veladayslagomaggiore.com). Startovné zdarma.



KDE SE UBYTOVAT

HOTEL CAMIN COLMEGNA

Hotel v historické vile ze 17. století ve středozemním stylu hned za Luinem směrem na Locarno má nádhernou zahradu a vyhlášenou restauraci přímo u jezera. Ceny za pokoj začínají na 170 eurech. Více na stránkách www.caminhotel.com.



1 NA FARMĚ
Majitelka farmy La Pometa Fiorella De Ambrosiová

2 SPECIALITA
Rustisciada s polentou v restauraci Al Cantinone

3 SPOLU
Regata startuje ze švýcarské Ascony i italské Ispry.

jezero a u mola se houpe rybářská bárka nejstaršího rybáře na jezeře.

Eugenio Tomaselli se širokou usměvavou tváří ošlehanou sluncem a větrem rozprostírá své síť za příznivého počasí vždy navečer a po třetí hodině ranní vytahuje úlovek. „Nejlepší jsou jen na grilu s olivovým olejem a bylinkami,“ říká rybář.

Hostinec mezi jabloněmi

V Germignaga, na předměstí Luina, ústí do jezera řeka Tresa. Odtud stoupá cesta do kopců směrem na Valtravaglia a dál na Castendallo až k farmě La Pometa, jíž kraluje mladá doktorka agronomie Fiorella De Ambrosiová. Společně s rodiči a bratry vybudovali z kamenné stáje na rodinném pozemku vysoko v kopcích horské stavení s hostinskými pokoji a vyhlídkovou restaurací. Chovají tady krávy,

prasata, osly i koně, nechybí ale ani včelín nebo jablonoňový sad. Z místních produktů připravuje Fiorella speciality podle tradičních receptů i vlastní fantazie.

Ochutnávka rozhodně stojí za výstup. V neděli Fiorella podává vynikající několikodové menu, které může vypadat i takto: na úvod smažené taštičky gnocco fritto a talíře krájených domácích uzenin, kozí sýry, výborné i s medem, a misky nakládané zeleniny. Jako první chod rizoto s hříbků či tagliatelle s omáčkou z divočáka, druhý chod pečené vepřové kolínko nebo hovězí steak Fassone a jako sladká tečka crostata, domácí křehký koláč s čerstvými malinami a jahodami.

Za Luinem směrem na Locarno ukazují směrovky do kopců na obec Dumenza. Vyhlášený je tamní kaštanový, akátový či lesní med Ferdinanda Rossiho. A o kus dál v Due Cossani narazíte na kozí farmu Anny Rity Albertinové, která připravuje z nepasterizovaného kozího mléka podle staré místní tradice sýr Formagella.

Za zastávku stojí také restaurace Smeraldo v osadě Runo. Vedou ji společně otec, příznivec piemontsko-francouzské kuchyně, a syn, který se vrátil ze zkušené v Londýně s moderními kulinářskými trendy. Na jídelním lístku jsou speciality z králíka, srnce či divočáka s kukuřičnou polentou, rizota a těstoviny s omáčkami z místních ingrediencí a lákavé pečeně.

Při vzácných příležitostech vaří ve Smeraldu také renesanční kuchyni na počest Bartolomea Scappiho, který se zde narodil. Ano, mistr, který vařil pro tři papeže a napsal nejslavnější renesanční kuchařskou knihu Opera, pochází přímo odtud.



INZERCE

JOE

DRSNÝ PŘÍBĚH O PŘÁTELSTVÍ

V KINECH OD 10. 7.

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

RESPEKT

:RADIO_FM

Telkác.sk

Webnoviny.sk

CinemArt

BARRACUDA MOVIE