

FRANCES MAYESOVÁ

Sejdeme se na piazzetě



OBJEVTE NEZNÁMÁ MÍSTA ITÁLIE

PŘELOŽIL PETR ELIÁŠ

Sejdeme se na piazzetě

Vyšlo také v tištěné verzi

**Pa
se
ka**

Frances Mayesová

Sejdeme se na piazzetě – e-kniha

Copyright © Paseka, 2021

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**Pa
se
ka**

SEJDEME SE NA PIAZZETĚ

Přeložil Petr Eliáš

SEE YOU IN THE PIAZZA

Copyright © 2019 by Frances Mayes

Translation © Petr Eliáš, 2021

Jacket photograph © Paolo Tralli / Shutterstock

Spine image © Svetlana Kononova / Shutterstock

Author photograph © John Gillooly

ISBN tištěné knihy: 978-80-7637-044-9

ISBN ePUB: 978-80-7637-240-5

ISBN MOBI (Kindle): 978-80-7637-242-9

ISBN PDF: 978-80-7637-241-2

sejdeme se na piazzetě

Objevte neznámá místa Itálie

FRANCES MAYESOVÁ

Přeložil Petr Eliáš

SEE YOU IN THE PIAZZA

Copyright © 2019 by Frances Mayes

Translation © Petr Eliáš, 2021

Jacket photograph © Paolo Tralli / Shutterstock

Spine image © Svetlana Kononova / Shutterstock

Author photograph © John Gillooly

ISBN 978-80-7637-044-9

Pro Edwarda

Itálie



OBSAH

- 13/ Předmluva
- 17/ Poznámka autorky

Piemont

- 23/ Turín
- 38/ Orta San Giulio
- 47/ Langhe: La Morra, Barolo, Castiglione Falletto,
Serralunga d'Alba a Novello
- 53/ Langhe: Alba, Cherasco, Santo Stefano Belbo a Nieve

Trentino-Alto Adige

- 67/ Trento
- 73/ Rovereto
- 76/ Merano
- 83/ Monte San Vigilio, Lana
- 90/ Vipiteno
- 93/ Campo Tures

Benátsko

- 101/ Laguna di Venezia
- 112/ Asolo
- 122/ Valdobbiadene
- 125/ Arquà Petrarca a Colli Euganei
- 128/ Montagnana
- 132/ Este
- 134/ Monselice
- 136/ Mira a Dolo

Furlánsko-Julské Benátsko

- 147/ Cormòns, Cividale del Friuli a Palmanova
- 162/ Aquileia

Emilia-Romagna

167/ Parma

Liguria

193/ Camogli

199/ Varese Ligure

202/ Janov

Toscánsko

217/ Scarperia

224/ Buriano, Castiglione della Pescaia, Vetulonia, Montepescali,
Campiglia Marittima, Populonia a San Vincenzo

239/ Massa Marittima

243/ Sansepolcro

Umbrie

249/ Montefalco

255/ Bevagna

Marche

261/ Sant'Angelo in Vado

271/ Mercatello sul Metauro

277/ Sirolo

280/ Recanati a Fermo

Lazio

289/ Sabaudia

297/ Sperlonga

299/ Gaeta

Apulie

313/ Trani

320/ Ruvo di Puglia

- 325/ Ostuni
- 332/ Lecce, Corigliano d'Otranto, Specchia a Otranto
- 343/ Lucera, Troia a Pietramontecorvino
- 352/ Orsara
- 355/ Monopoli, Bitonto, Lecce, Altamura, Matera a Alberobello

Sardinie

- 379/ Pula a Teulada
- 388/ Santadi
- 391/ Isola di San Pietro a Carloforte
- 398/ Iglesias a Piscinas
- 402/ Cagliari

Sicílie

- 409/ Marzamemi
- 415/ Scicli
- 431/ Vittoria
- 437/ Caltagirone
- 439/ Chiaramonte Gulfi
- 442/ Katánie

- 449/ Epilog: Cortona
- 455/ Poděkování
- 457/ Poznámky překladatele
- 459/ Rejstřík receptů
- 463/ Rejstřík

Itálie, země, která nepřestává překvapovat. Místa, jež jsem vybrala do této knihy, jsou jen *například*, protože když cestujete dobrodružně, najdete mnoho dalších, která vás přitáhnou a vyjeví vám, proč jste se odvážili tak daleko a co si s sebou odvezete, až budete odjíždět. Třeba si zaplavete ve studeném říjnovém moři v Carloforte na ostrově Isola di San Pietro na Sardinii, což vás vyrve z náruče letní dřímoty a vehementně vámi mrští rovnou do tenat podzimu. Anebo si dáte rukolu pokapanou citronovou šťávou a čerstvým olivovým olejem v Sorrentu, kde se její chuť bude mísit s těžkými vůněmi citrusových květů na terasách navrstvených do výšky všude nad vámi. Už nikdy nebudete chtít jíst jinak. Vznešený kardinál kráčející do Vatikánu. Poněkud nabubřelé, pomyslíte si, ale pak zahlédnete, jak mu sutana uvízla mezi půlkami zadnice, a vám se vrátí jistota, že vše božské je lidské. Bláznivá ženská vyzpěvující árie z Aidy ve fontáně na římském Campo de' Fiori, stíny luceren tančící po kamenném dláždění, když ve tři ráno vyhlédnete na liduprázdné Piazza Navona a slyšíte jen šplouchání roztodivných fontán pod sebou. A pak kdosi začne hrát na flétnu Vivaldiho. Takový je váš Řím, a za jediný den. Ty důvěrné chvíle, drobné záblesky utajených významů, jež vidáme na cestách, prastaré světlo mezi řeckými sloupy v Selinunte, které hladí obličej vaší dcery a vtahuje ji do dlouhého toku dějin. Takové dary nám dají nová místa, jsme-li připraveni je přijmout.

Pobývám střídavě v Itálii a ve Spojených státech. Bramasole, můj dům v toskánské Cortoně, je mým druhým domovem. Nikdy nikde jsem nežila tak dlouho jako tady. Znáám Itálii dobře? Kdepak. Není to tím, že bych necestovala, nevařila, nepozorovala, neprohlížela si milion obrazů a nečetla o komplikované historii téhle země. Poznat Itálii by vyдалo na deset životů. Kdykoli se sem vrátím, cítím stejné vzrušení jako ty první roky, co jsem tu žila. Tolik se toho můžu

dozvědět, a mám takové štěstí, že na to budu mít pět týdnů nebo šest dní nebo tři měsíce – a pokaždé nabudu dojem, že to tu začínám znát. Jenže Itálie mi dál uniká. Hned za tím hradem na kopci je údolí plné olivovníků, pak další městečko, kde dlážděné ulice nejsou šedé, ale zlatavé. Těstoviny jsou tu jiné – přidává se do nich strouhanka –, lidem tu není rozumět, fresky v místním *duomo* jsou vyvedeny v meruňkové a křídově modré a tváře na nich jsou stejně kouzelné jako ty, které uvidíte v místním baru, až budete večer usrkávat své *negroni*. Byli jste v Bevagně, teď jste o pár kilometrů dál v Montefalcu, v docela novém světě. Rozdíly jsou tu nekonečné – a všechny jsou vměstnány do země velké asi jako Arizona.

Nestačí nám to – chceme lépe pochopit, víc vidět a ochutnat ještě víc těstovin –, a tak s manželem Edem naložíme malou bílou alfu romeo a vyrazíme na cestu. Někdy se k nám přidá i vnuk William, jindy přátelé, tu na hodinu, tu na týden. Naše boty z toulavého telete se dají do pohybu a my půldruhého roku hledáme jedinečná místa, jaká člověk často pro oči nevidí, ale nevynecháme ani města jako Janov nebo Parma. Ta jména všichni známe, ale kdo tu kdy chvíli pobyl? Itálie. Nekonečná.

Protože těstoviny jsou národní hymna, na každém místě hledám typickou chuť, i když si místo těstovin někdy dám *sbrisolону*, drolivý ořechový dezert, který chutná doslova božsky, když se namočí do *zabaglione*. Nebo to koupání v Carloforte? A po něm pořádná porce *paccheri*, velkých dutých těstovin, které kromobyčejně šikovně nasávají omáčku z rajčat a lilků. Pak *fritto misto*, ryba před chvílí vylovená z vody, dokřupava usmažená a štavnatá. Ta bohatá večere – to je Carloforte! A určitě nezapomeneme na džbáněk ovocem provoněného červeného vína a salát z ráno natrhaných divokých bylinek. Hudební doprovod našemu dobrodružství tvoří lupání korkových špuntů.

Cestování je cesta do hlubin vlastní nevědomosti. Nejrychleji si to uvědomíte, když se ponoříte do množství italských vinných

odrůd. V každém regionu jsou druhy révy – *nosiola*, *teroldego*, *nerello mascalese* –, o jejichž existenci jsem neměla potuchy, a také se tu praktikují místní metody, jako například kvašení v hliněných amforách vylitých včelím voskem. Řekové a Římané, kteří znali snad všechno na světě, své *giare* také zakopávali do země. Vlastně sázejí víno zpátky do hlíny.

A ta všeobecná vášň pro jídlo. I dvouleté děti tu mají odvážné jazýčky! Přidat šneky! tluče chlapeček lžičkou do stolu. Ještě! Jeho nadšení je nakažlivé. Kdykoli přijedeme do nějakého městečka, Ed začne plánovat. Kolik obědů? Kolik večeří si můžeme na tomhle mimořádném místě dát? A trhy! V každém městečku se udržuje tradice každý týden uspořádat trh. Co je nejčerstvější, co se dá rovnou sázet, kdo má lanýže, kdo má nejlepší *porchetta*, jsou ty malé fialové artyčoky už zralé? Snažím se návštěvu města plánovat tak, abych trh nevynechala. Seženete tu recept na topinambury nebo dostanete ochutnat jablka *annurca* (v množném čísle *annurche*), prastarou odrůdu, jejíž plody se trhají zelené a dozrávají do vínovité sladkosti na slámě. (Sadař se bude holedbat, že v Itálii se pěstuje patnáct set druhů jablek, kdežto ve Francii jen patnáct. Podezřelé počty, ale obdivuji jeho nadšení, *molto italiano*.) Někdy vám stánkaři hlasitě nabízejí své zboží a ozvěna jejich krákvých hlasů vás odnese hluboko do středověku, kdy v týchž uličkách kupci prodávali med a cizrnu.

Nejhlubší potěšení jsou v Itálii zároveň ta nejprostší. Usadí vás ke stolku na sluncem zalité piazze. Máte poznámkový blok a celý den. Nic nemusíte, jen přihlížet, jak sluneční hodiny vrhají stín na další hodinu, jak se meruňková fasáda renesančního paláce odráží ve tvářích lidí kolem vás, jak se vzpomínky na to, co vás sem přivedlo, ve vaší mysli probouzejí a natáčejí z různých stran a jak vám číšník přináší druhé cappuccino. Jen si ho vypijete a půjdete dál.

Čerstvé vzpomínky: bělostné vesnice Apulie přiléhající k útesům nad mořem, siréna kvílející na pobřeží v Laziu, spleť středověké uličky Janova, rozlehlé římské podzemní nádrže ve Fermu, túry a horká čokoláda v Dolomitech, šňůra apulijských románských kostelů z doby Fridricha II., odpoledne na zlatých toskánských plážích, atmosférou překypující turínské kavárny, kde možná psával Cesare Pavese... Ano, nebere to konce.

Knih *Sejdeme se na piazzettě* je uspořádána geograficky, od severu k jihu, nikoli chronologicky podle toho, jak jsem jednotlivá místa projela. Kapitoly na sebe nijak nenasazují, takže je můžete číst na přeskáčku, ačkoli bych vám radila přečíst si vždy souvisle o celém jednom regionu tak, jak jsem jím postupně projížděla. Najít v Itálii nové místo k návštěvě je ta nejjednodušší věc na světě. Stačí kdekoli odbočit ze silnice. Nečekané objevy často nabízejí různé webové stránky. Dobré průvodce a mapy má Touring Club Italiano, společnost, která též poskytuje rozsáhlé cestovní služby a organizuje výlety – to vše už dělá než sto dvacet let. Jejich stránka Bandiere Arancioni, <http://www.bandierearancioni.it>, obsahuje seznam více než dvou set krásných a historicky významných městeček. Kvůli této knize jsem jich projela mnoho. V Piemontu například místa jako Neive, Cherasco, La Morra, Barolo a Orta San Giulio, v Trentinu-Alto Adige Campo Tures a Vipiteno, v Benátsku Asolo, Montagnana a Arquà Petrarca, ve Furlánsku-Julském Benátsku Cividale del Friuli, v Ligurii Varese Ligure, v Toskánsku Massa Marittima, v Umbrii Montefalco a Bevagna, v Marche Mercatello sul Metauro a v Apulii Troia, Orsara a Alberobello.

Stránka <http://borghipiubelliditalia.it/borghi/> nabízí seznam nejkrásnějších malých městeček v Itálii. Není vyčerpávající, ale hodí se.

Na různých stránkách najdete seznamy pláží označených tzv. modrou vlajkou, u nichž Nadace pro environmentální vzdělávání zaručuje nejčistší vodu a pláže, jež jsou z hlediska životního prostředí nezávadné.

Jsem nadšená ze státem dotovaného programu *agriturismi*, tedy ubytování na zemědělských usedlostech. Seženete cokoli od hotelového standardu po prostinké pokojíky. Tak jako tak se vám dostane výhody seznámit se s místními, kteří jsou zpravidla velmi

milí a pohostinní. Dost možná si tu najdete nové přátele, nebo si aspoň podrbete kozu. Rodiny, jež nabízejí ubytování, také často pořádají kurzy výroby sýra či vaření. Seznam najdete na: <https://www.agriturismo.it/en/>.

Jestli máte rádi historické zájezdní hostince nebo třeba hrady, mnoho romantických pokojů s charakterem najdete na: <http://www.dimoredepoca.it/en/>.

Pokud jde o víno a restaurace, spoléhám se na místní vinotéku, kde se dozvím i něco o vinohradech v oblasti. Existuje množství užitečných aplikací a doporučuji si jich před cestou několik stáhnout. Obzvláště rádi máme průvodce vínem a restauracemi *Gambero Rosso*, které vycházejí každý rok. Jsou sice v italštině, ale díky symbolům jsou snadno srozumitelné. Kdykoli se ocitnete ve vinotéce, v baru, v knihkupectví nebo u stánku, zeptejte se místních, kam by vyrazili na slavnostní večeři. Skoro určitě objevíte nějaký hezký podnik s atmosférou.

S obrovským potěšením jsem do knihy zařadila recepty z našich oblíbených restaurací. Jejich šéfkuchaři se nadšeně, velkoryse a šťastně podělili o svůj talent, a když jsem přepisovala jejich někdy poněkud lakonické poznámky, snažila jsem se dodržet tón každého z nich – a také italský způsob zápisu receptů, který často ponechává prostor pro vlastní tvořivost. Zachovala jsem zkratku QB, *quanto basta*, tedy „přiměřeně“ nebo „podle chuti“. Koření je v italských receptech velmi často QB. Žádné „1/4 lžičky soli“ nebo „6 lístků bazalky“! Na úsudku kuchaře či kuchařky také autoři receptů často nechávají množství vína či vývaru. Někdy jsem množství přece jen sama doplnila jako například „sklenku bílého vína“. Jenže jak velká je taková sklenka? Když jsou v receptu přísady, které se těžko shánějí, jako různé druhy sýra nebo divočina, navrhuji náhražky, ačkoli na internetu je k dostání v podstatě vše. Některé recepty jsou náročné! Podle mě se v nich odrážejí nové směry, které jsou k vidění v restauracích po celé Itálii, v nichž šéfkuchaři

improvizují a z tradic jen vycházejí. Nic se nebojte – vždycky tu dostanete *tagliatelle al ragù*. Když jsem si recepty zkoušela, naučila jsem se nové techniky a postupy, které teď využívám i u jiných jídel. Doufám, že vás bude vaření pokrmů, jež pro vás vybrali šéfkuchaři jako ukázkou ze svých kuchyní, bavit.

Až budete hledat apartmán nebo vilu, buďte obezřetní. Děkala jsem to dost možná stokrát, a stejně se někdy napálím, ačkoli většinou je ubytování příjemné a na dobrém místě. Ptejte se na to, co na fotografiích nevidíte, a chtějte, aby vám tu vynechanou koupelnu či kuchyň ukázali. Maličké sprchové kouty, přehozy na nábytku, nevkusné obrazy a plastiky, temné pokoje – to vše by vás mělo varovat. Záporným recenzím se sice nedá vždycky věřit – každému se zkrátka nezavděčíte –, ale když je jich hodně, raději hledám dál. Najděte si adresu na Google Earth a podívejte se, jestli dům nestojí u hlavní silnice nebo v nějaké nehezké čtvrti.

Vlaky jsou báječný způsob cestování. V Itálii jezdí mnoho rychlíků, některé dokonce luxusně vybavené a s přátelskou obsluhou, která vám donese pití a sendvič nebo jiné občerstvení. Podívejte se na: <http://www.trenitalia.com> a hledejte linky Freccia: Frecciarosso, Frecciarossa a Frecciabianca. Jinou skvělou možností je Italo, soukromá rychlodráha: <https://www.italotreno.it/en>. Běžné meziměstské vlaky jsou taky báječné.

Zavazadla jsou jen na obtíž. Cestujte nalahko.

Piemont

TURÍN

Číšník ke mně přistrčí skleničku s vrstvou smetany, čokolády a kávy. Stačí usrknout z každé vrstvy a víte, jak chutná Turín. *Bicerin* – v místním nářečí sklenička – se stalo synonymem mnoha útulných kaváren, v nichž tepe život města. Turín je protkán elegantními bulváry a piazzami, jež lemují právě tyhle kouzelné podniky. Sedím v Caffè Al Bicerin, v maličkaté místnosti s dřevěným obložením a svíčkami na titěrných mramorových stolcích. Právě zde v roce 1763 kdosi poprvé zvráceně opulentní nápoj zvaný *bicerin* namíchal. Mám ráda místa, kde si pamatují kávový nápoj vynalezený před 257 lety.

Zapadla jsem i do jiných historických kaváren ochutnat zdejší *bicerin*, limonádu či cappuccino. Lahoda. Pod velkolepým podloubím je Caffè Torino, kde se velký Cesare Pavese, který bydlel nedaleko, scházel s jinými spisovateli. V Caffè Mulassano s mramorovým barem a židlemi z ohýbaného dřeva prý mají nejlepší espresso ve městě. Baratti e Milano, příjemnou starosvětskou atmosférou je víc než jiné zaměřená na čokoládu a sladkosti. A nakonec Caffè San Carlo, samé zclacení a sloupy a sošky.

Vpodvečer se v kavárnách podávají *aperitivi*. Není divu, campari a vermuty jako Punt e Mes se zrodily právě v Turíně. Stačí si objednat pití a můžete si vybrat z bohaté nabídky předkrmů – *stuzzichini*: *crostini*, olivy, hranolky, *focaccia*, *prosciutto*, omeleta a *grissini* (chlebové tyčky, též vynalezené v Turíně). Skvělá předehra k večeri, jež vzbuzuje velkolepá očekávání. Turínské restaurace patří k těm nejlepším v Itálii.

Po dopolední procházce na mě Ed a William čekají pod podloubím v Caffè Torino. Oba jsou uneseni nádhernými lustry, bezchybnou obsluhou a medailonem s rozrušeným býkem vysázeným z dlaždic před vchodem. Je to skvělý úkryt k pozorování lidského hemžení.

Objednáme si cappuccino, pak *tramezzini*, malé trojúhelníkové sendviče z měkkého bílého chleba – z takové té měchuřiny, nad kterou obvykle krčíme nos. „Na tohle přišli v Turíně,“ poučuji ostatní. „V Caffè Mulassano. Jméno vymyslel ten divný básník D’Annunzio...“ Já mám kousek se šunkou a sýrem.

„*Tramezzo*, přepážka. Prostředkem,“ poznamená Ed. „A *-ino* nebo *-ini* je zdrobnělina.“

„A je to spíš prostředek dopoledne, anebo prostředek krajíce?“ zajímá se William.

„Kdo ví? Říkalo se to líp než ‚anglický svačinový sendvič‘.“

„Nebylo náhodou všechno vynalezeno v Turíně?“ uzavře rozpravu William.

Na rozdíl od *panini* je v *tramezzini* zpravidla majonéza. Jsou k dostání takřka v každém baru a kavárně, na každém nádraží. Ed si je okamžitě oblíbil jako dopolední svačinku, zvláště ten s tuňákem a s olivami.

Na stole jsou rozložené naše knihy o Piemontu a sbírky Paveseho básní. Nikdy jsem na vysedávání v kavárnách příliš nebyla, ale tady bych takhle dokázala trávit dopoledne. Elegantně oblečený byznysmen nohou šoupe po slabinách zlatého býka. Nejsem si jistá, jak tohle může někomu přinést štěstí, i když se to říká.

Procházíme se po Via Garibaldi a Via Roma, nahlížíme do značkových obchodů (krucipísek, Williamovi se zalíbily pásky Louis Vuitton). V Turíně je osmnáct kilometrů krytých chodníků, což nám připomíná, že od Alp sem občas zavane pěkná slota. Luxusní obchody se střídají s ještě lákavějšími kavárnami v Gallerii San Federico s prosklenou střechou, kde narazíme na secesní divadlo Cinema Lux. V menších uličkách objevíme staré britské knihkupectví Libreria Internazionale Luxemburg a vzdušnou moderní kavárnu s výstavním prostorem.

Kam se poděli turisté? říkáme si. Všichni jsou ve Florencii. Loni v létě jsme v Turíně byli s Williamem a ty čtyři dny, co jsme tu strávili nádherně bez davů, jsme si užili do poslední minuty. Všichni

jsme se shodli, že se sem musíme vrátit. Proto začíná naše cesta po Piemontu právě zde.

Je to skvělé místo, když chcete někam vzít své dítě, a třeba i trochu odrostlé. To nejlepší z naší první návštěvy:

Taxíkem jsme se nechali zavézt do Musea Nazionale dell'Automobile. I když nejste zrovna fanda do aut, z geniálního designu, který tu uvidíte, se o vás budou pokoušet mdloby. Soustředí se zde na staré fiaty, lancie a alfy romeo, ale uvidíte i bugatti, ferrari a jiné. Ed jako letitý *alfista* (tedy milovník značky Alfa Romeo) si pečlivě prohlédl každé auto.

Eataly, obrovský obchod s italskými potravinami nedaleko od automobilového muzea. Došli jsme tam pěšky na oběd a prohlédli si nepřeborné množství olivových olejů, těstovin, medu, džemu, vína a dalších italských produktů.

Museo Egizio, po Káhiře největší egyptské muzeum na světě. Turín začal sbírku budovat v roce 1630 a teď vystavuje šest a půl tisíce exponátů (a v depozitáři má dalších dvacet šest tisíc). Muzeum najdete přímo v centru.

Museo Nazionale del Cinema v Mole Antonelliana, kde v přízemí můžete se sluchátky na uších a usazení v pohodlných křeslech sledovat ukázky z filmů. Vyjděte tři patra a ocitnete se v prostoru, kde se střídají expozice, často interaktivní a zaměřené na historii fotografie a filmu. Je to zábavná prohlídka. Prosklený výtah vás vyveze na věž, odkud je vidět na celé město a do dálky až k Alpám. Tuto atrakci jsem si odpustila, prostor působil stísněně a hrůzostrašně. Ed a William se nechali zlákat, a když se vrátili, sdělili mi, že to opravdu bylo stísněně a hrůzostrašně.

Via Po. Projděte se po tomhle velkolepém bulváru lemovaném *palazzi*, až dorazíte k řece Pád. Vytříbený francouzský vkus rodu

Savojských, který v Itálii vládl od roku 1861 do roku 1946, je v Turíně patrný na každém kroku. S počínajícím večerem nás vábí pestrá řádka kaváren. Vhodná chvíle cestovat časem do Paříže devatenáctého století.

Bydlíme v Paveseho domě! Čirou náhodou jsem narazila na penzion jménem La Luna e i Falò (*Měsíc a ohně* je název jednoho z Paveseho románů). Byla jsem úplně tumpachová, když jsem zjistila, že v tom domě opravdu bydlel. V posvátné úctě jsem zamluvila dva ze tří zdejších pokojů. Na stolku v chodbě leží vlastní Paveseho romány v brožovaném vydání. Z malé pracovny (nebo to byla jídelna?) je teď společenská místnost. Naše ložnice je zařízená starožitným nábytkem s modrým lněným čalouněním. Pod oknem stojí stůl s výhledem na ladné balkony, jež zdobí půvabné domy přes ulici.

Otevřu okno a vidím to, na co hledíval Pavese. Tady kouřil a kouřil a psal a psal. Tady upíjel campari a nechával trepky u křesla. Tam, kde je teď jídelna a kde u kulatých stolů s květinami a stříbrnými přibory dostaneme odpoledne čaj a ráno snídani, měl zřejmě obyvací pokoj. Bývaly tu knihy a obrazy. Co by si tak pomyslel, kdyby se tu ocitl dnes? Ano, mladá dáma, která nás ubytovala, nám potvrdila, že tu žil v roce 1950, než spáchal sebevraždu. „Ale to nebylo doma,“ dodala rychle. „Naposledy zamkl a ubytoval se v hotelu Roma u vlakového nádraží. Předávkoval se prášky na spaní. Za dva týdny by mu bylo dvaadváctičet.“

Všechna ta vášně a láska a temnota a hloubka a práce umlčená hrstí prášků. Jeho básněmi se táhne téma ztráty, ale ještě silnější je v nich touha a naléhavá láska k lidem. Pokusila jsem se o překlad jeho básně „La Casa“:

Dům

*Jen jeden muž poslouchá ten klidný hlas,
oči má přivřené, skoro jako by dech
ho lechtal na tváři, přátelský dech
vanoucí z časů minulých.*

*Jen jeden muž poslouchá ten prastarý hlas,
jejž slýchali jeho předkové, je jasný
a podmanivý, ten hlas jako zeleň
rybníků a kopců navečer tmavne.*

*Jen jeden muž zná ten přízračný hlas,
něžný hlas, jehož tiché tóny tečou
jako utajený pramen: pije z něj pozorně,
oči zavřené, a ten pramen nevysychá.*

*Je to hlas, který kdysi zastavil otce
jeho otce a celé jeho pokolení.
Ženský hlas, který tajně zpívá
na prahu domu do stmívání.*

Mám tuhle báseň ráda. Snaží se v ní vyjádřit něco, co se vlastně nedá vyslovit. Překládat ji je jako prolévat vodu skrz cedník. Verše se odmítají poddat, ale možná jsou nepoddajné i v italštině. To nevádí. Pavese mě vtáhl do silně soukromého okamžiku. Nějaká žena zpívá. Tu píseň slýchal už jeho otec a před ním zase otec jeho otce. Práh odděluje tady a teď, život a smrt, lásku a odloučení. Ta píseň se vine v jeho DNA. Ukolébavka, milostná píseň, žalozpěv.

Mám ráda i jeho dům. Jedno prkno v podlaze vrže, slunce dovnitř dopadá pod ostrým úhlem a tam, kde by se mohlo něco dít, je jen

šedivé ticho. A dělo se. Pavese zde začal překládat Walta Whitmana a překladům se vedle svých vlastních románů a básní věnoval s vervou. *Bílá velryba!* Z tohoto malého pokojíku přenášel do Itálie současnou americkou literaturu: Sinclaira Lewise, Johna Dos Passose, Sherwooda Andersona, Williama Faulknera, Gertrude Steinovou. Celé noci práce. Po nich se vydával na dlouhé procházky v dešti.

Na oběd se zastavíme u Pepina na Piazza Carignano a venku si dáme rychlý zeleninový salát. William si všimne, že u dveří stojí zaparkovaný starý vozík se zmrzlinou a lidé u vedlejšího stolu si objednávají něco, čemu jsme v dětství říkali „nugety“. Zjistíme, že *Pinguino*, tedy tučňák, originální zmrzlina na špejli v čokoládě, byla vynalezena v roce 1939 právě tady. U Pepina se vyrábí *gelato* od roku 1884. „Ten seznam turínských vynálezů je čím dál delší,“ poznamená William. Myslím, že rčení *vynalezeno v Turíně* se v naší rodině udrží léta.

Celý Piemont je proslulý gastronomickými poklady, ale Turín je v tomhle nejdál. Savojská vláda sem z Francie zanesla tradici skvělých dezertů, jež nejsou v Itálii vždycky, a dokonce ani zpravidla samozřejmostí (až na *gelato*). Vinařská oblast severně od Turína, neodolatelné sýry, všudypřítomná chuť lískových oříšků, žádané hovězí z piemontského plemene *fassona*, a *sopratutto*, tedy především – čokoláda. Nejen čistá čokoláda, ale *gianduia*, čokoláda s praženými oříšky, jeden z těch geniálních z nouze vzešlých vynálezů z doby, kdy čokolády bylo málo a pražené oříšky se do ní přidávaly, aby nabyly. *Gianduia* zřejmě dostala jméno po postavě z *commedie dell'arte*. Když se zabalí do llobalu ve tvaru *Giandui*ova klobouku, říká se jí *gianduiotto*. Buclaté trojúhelníčky se vám rozplynou v puse i na prstech.

V Turíně vládne několik věhlasných výrobců čokolády. Vyrostli tu naši dobří přátelé z Toskánska, Aurora a Fulvio. Dárkem v podobě

obrovité krabice, do níž by se vešla umělecká monografie, nám představili čokoládové pralinky Guido Gobino. Loni jsme navštívili perlu mezi zdejšími obchody na Giuseppe Luigi Lagrange 1. Letos se vydáváme ve vlastních stopách. *Gianduiu* tu samozřejmě mají, ovocné želé taky. A taky želé z hrušek, citronu a myrty v bílé čokoládě. Ale tentokrát nás zláká krém *ganache* ochucený barolem, kandovaným citronem, pomerančem a mandlemi, citronem a hřebíčkem či vermutem. William vybírá vzorečky do krabice na cestu. Poté co vyzkoušíme několik lahodných příchutí, už ani nedokážeme ochutnat čokoládovou *granitu* nebo studený letní *bicerin*.

Tolik bych chtěla psát o jídle! Kde začít? O Turíně bych mohla napsat celou knihu. Loni jsme byli nadšeni z každé restaurace, kterou jsme cestou vyzkoušeli, od klasické Tre Galline až po nápaditou Consorzio, kde se vaří z bio surovin. Než sem Savojsťí zanesli své nóbl způsoby, Turíňané si pochutnávali na huse, králíkovi, srncím, kančím, šnecích, kozím a – ach ano – oslím mase. Nepohrdli ani *il quinto quarto*, doslova pátou částí, což jsou vnitřnosti. Dnešní šéfkuchaři dál vymýšlejí recepty založené na těchto ingrediencích, jež se drží v chrámech gastronomie poprášených michelinskými hvězdami.

Každému z nás se líbily jiné restaurace. Tady jsou ty moje:

Del Cambio. Dlouhá zrcadla odrážejí třpyt lustrů. Stoly s bordó sametovými lavicemi prostřené naleštěnými příbory a květinami ze skleníků. Atmosféra přátelské noblesy. Zalitovala jsem, že na sobě nemám černé šaty a velmi vysoké podpatky, ale hedvábná košile s potiskem a plátěné kalhoty musely stačit. Představovala jsem si všechny ty slavnostní příležitosti, které zde turínské rodiny prožily.

Od roku 1757 se v Del Cambio podává oblíbená *finanziere*, dušená směs, o níž Fulvio básní vždy, když přijede do Turína na návštěvu. Tohle posvátné jídlo nese jméno po kabátech bankéřů, kteří do této restaurace chodili. Těm kabátům se říkalo *finanziere*. Tomuto pokrmu se taky někdy říká *finanziere Cavour* podle

premiéra a státníka, který zde býval hostem. Vaří se z mozečku nebo žil, telecího, morku, telecích nebo kohoutích žláz, kohoutího hřebínku, kroceního laloku, hub, marsaly či barola, petržele, česneku a bobkového listu. Oblíbenost *finanziery* v Turíně odhaluje něco moc důležitého o vkusu místních: Cokoli, co se hýbe nebo roste, může skončit na talíři. Byli jsme dost stateční a ochutnali tohle charakteristické jídlo?

Musím přiznat, že v létě jsme dávali přednost lehčím pokrmům. Krásné tvary melounu na ledu, lehoučké smažené plátky zeleniny, *plin* (ravioli) a k nim *lardo*, citrony a makrela, *vitello tonato* (oblíbené piemontské jídlo, telecí se smetanovou omáčkou z tuňáka), mořský vlk v mořské řase. I William dostane kapku vína. Má na sobě šedivé sako a bílou košili. Blahem kulí oči. Zahlédla jsem v něm muže, který z něj jednou vyroste a bude takhle sedět s někým, koho miluje.

Obsluha je tu srdečná. Když vstanete od stolu, číšník vám nesloží ubrousek, ale rovnou donese nový. Ve zdejších osvětlení všichni vypadají nádherně. Zaujala mě šperky ověšená starší žena (možná vysloužilá nóbl prostitutka?), s níž u stolu seděla její staříčká, načesaná a mlčenlivá matka. Určitě za tím bude nějaký zajímavý příběh, stejně jako za vším.

Přinášejí dezert. Velký kus *gianduie* s ostružinami a ve Williamově případě s čokoládovým modelem věže Mole Antonelliana, na kterou vystoupal. Věž jde k zemi a všichni si z ní ukousneme.

Edova oblíbená: Circolo dei Lettori, někdejší soukromý literární klub, v jehož čítárně dnes pořádají akce nakladatelé a čtenářské spolky, ale kde se také podávají obědy a večeře v tichých, klubovny připomínajících místnostech, v nichž na stěnách visí portréty umělců. Je to náramný oběd, když se na vás dívají tváře turínských literátů.

Williamova oblíbená, a po celý rok navíc téma k hovoru: CombalZero. Je třeba vyrazit na dlouhou jízdu taxíkem až do Rivoli,

jednoho z královských paláců a dnes sídla Musea d'Arte Contemporanea. Když jsme sem dojeli, muzeum už bylo dávno zavřené. Museli jsme zazvonit u brány, odkud nás šikézni muž dovedl do dlouhé prosklené restaurace šéfkuchaře Davida Scabina. Kromě dvou stolů tu bylo prázdno. (Na spontánní návštěvu je to sem z města opravdu příliš daleko.) William byl u vytržení, když dostal nápojový lístek s různými druhy minerálních vod z celé Evropy i s vypsaným obsahem minerálů. On a Ed si dali extravagantní degustační menu, na můj vkus příliš experimentální. Ed si vybral párování s vínem, William raději s nejrůznějším ovocem, vodou nebo čajem. Na stůl se začal hrnout chod za chodem. Hotové divadlo. Šéfkuchař se tím zjevně baví, a my se bavili též. Číšníci postávali kolem a užívali si Williamovo nadšení a úžas. Byl to večírek.

Turín: Čtyřicet muzeí. Šedesát trhů. Kostely, kavárny, galerie současného umění – musíme se sem vrátit. Znovu a znovu. Shodneme se na tom, že nemůžeme odjet, aniž bychom navštívili městský komplex Musei Reali, kde sídlili savojsští panovníci a kde jsou dnes uloženy jejich sbírky, a taky zahrady, jež navrhl André Le Nôtre. Rozměry komplexu jsou ohromující. Procházíme soukromými komnatami členů královské rodiny, tak přeplněnými zlatem a freskami a luxusem, že si sami připadáme jako pozlacení. Nejvíc se mi líbí novoklasicistní taneční sál – zlaté rozety na kazetovém stropě s alegorickými tanečnicemi dovádějícími kolem Apollóna a Múz, které představují Čas Armeria, velkolepá zbrojnice, je překvapivě zajímavá, protože těžké pláty brnění jsou často zdobené nebo upravené podle přání majitele. Móda byla stejně důležitá jako ochrana.

Ve světlém křídle, kde z dlouhé, sochami lemované chodby vedou dveře do mnoha místností, jsou vystaveny sochy a obrazy patřící galerii Sabauda. Některá díla si jistě zamilujete – *Madonu s dítětem* Fra Angelica, Veroneseho *Hostinu v domě Šimona*

farizeje, fascinující vyobrazení tržiště šestnáctého století od Jacopa Bassana, evokativní Zvěstování od neznámého malíře –, ale jako celek vás sbírka spíš otupí tím, jak tíhne k temným náboženským výjevům.

Všem se nám však líbí Biblioteca Reale, rozsáhlá knihovna a archiv s klenutými stropy a parketovou podlahou, již kroky čtenářů za dlouhá desetiletí dodaly medovou patinu. Police jsou plné textů na pergamenu a v kůži a starožitné žebříky jsou strategicky rozmístěny tak, aby se dalo dosáhnout i na ty nejvyšší uložené svazky. Kolem ochozu v druhém podlaží se táhne kovová balustráda, v prvním jsou stolky, jež lákají k posezení. Je tu uložen autoportrét Leonarda da Vinciho, ale teď zrovna není k vidění. Zahradu jen zahlédneme, protože venku se mezitím dalo do hustého deště. Jsme vděční za úkryt, který nám poskytují rozsáhlá podloubí.

Máme štěstí, že Fulvio a Aurora právě přijeli na návštěvu za Gaetanem, Fulviovým otcem. Radíme se, kde se potkáme, a oni navrhnou Camilla's Kitchen kousek od Via Po. Všude ve světě se sice nosí džíny a trička, ale Turiňané se na večeri pořád strojí. Aurora vždycky vypadá, jako by právě sešla z přehlídkového mola. Je zábava sledovat přátele v novém prostředí, takhle vznikají vzpomínky. V útulné restauraci nás obsluha posadí ke kulatému stolu na sametem čalouněné židle a okamžitě se zjeví pozorný číšník s proseccem.

Číšník čeká, že si William objedná anglicky, a pak se rozzáří, protože mladý pán si bezchybnou italštinou poručí *capesante arrosto*, a já jsem hrdá. Pečené svatojakubské mušle se podávají s topinambury a krémem z ančoviček s uzenou solí. (Nesmím zapomenout, že chci Williamovi později vysvětlit, co je topinambur.) Ed si dá totéž a my ostatní volíme *rizoto Acquerello* s krevetami a šafránem. Jak se vůbec stalo, že se na rizoto doporučuje rýže *arborio*? *Carnaroli* ve srovnání s ní není tak vazká a teď mi hned

první sousto prozradí, že acquerello tuhle ceněnou odrůdu ještě o několik úrovní povyšuje. Acquerello pochází z Vercelli v Piemontu a jde o osmnáct měsíců či déle stařenou rýži *carnaroli*. Zrnka časem ztvrdnou, takže bílkoviny a škrob se tolik nerozpouštějí ve vodě a uvařená rýže méně lepí. Umíním si, že si pár plechovek odvezu domů na zimní rizota.

Jsem zvědavá, jestli si Fulvio jako druhý chod objedná *finanzieru*, což je takový jeho soul food, ale nakonec si po vzoru Italů objednáme všichni stejné *secondo: brasato di Piemontese alla sabauda con patate ratte*. Vynikající. Hovězí v savojském stylu: dušené s barolem (dříve se používala spíš marsala), česnekem, černými lanýži a máslem. *Patate ratte* jsou štíhlé žluté brambory původně z Francie, které se jedí i s tenkou slupkou. Víno vybere Aurora: Pelisserro, ročník 2014, *nebbiolo* z Langhe, oblasti severně odsud. Objednáme druhou lahev, ta voní po růžích. Večer plný tepla a plných chutí se starými přáteli ve starém městě.

Když jsme zase v Paveseho domě, musím na něj pořád myslet. Čtu *Rodinnou kroniku*, paměti spisovatelky Natalie Ginzburgové, jeho důvěrné turínské přítelkyně z náročných let fašismu. Oba byli za svou protifašistickou činnost posláni do vyhnanství na jih. Pracovali pro velké turínské nakladatelství Einaudi. Ginzburgová své paměti, od kterých se nelze odtrhnout, vystavěla na rodinných rčeních. Všichni je máme. Ta její jsou absurdní a legrační a vzešlá z nejrůznějších kontextů, což dohromady vrhá světlo na živoucí, spleť vztahy. O sobě sice píše poněkud vyhýbavě, ale k Pavese mu přistupuje zpřímá a zachycuje jeho šibalský úsměv i to, jak moc jí její přítel chyběl, když si „v Turíně jednoho léta, kdy tam nikdo z nás nebyl“, vzal život. Své vlastní smutky tak zvláště skrývá (jejího manžela mučili a nakonec zabili nacisté), že tam, kde něco vynechá, je ještě mnohem působivější, než kdyby vše přímo popsala. Dělá to, co radí Emily Dickinsonová: „mluv pravdu, avšak miř oklikou“.

Brzy ráno se jdu projít po okolí, jež se od dob, kdy tu žil Pavese, zřejmě dost změnilo. *Tranquillo*. Klid. Nedaleko je park. Turín! Město spisovatelů, bojovníků s útlakem, historických tramvajů, elegantních pekáren, město milionu stromů.

Než vyrazíme na sever na další průzkum Piemontu, zastavíme se na Porta Palazzo, největším venkovním tržišti v Evropě. Naplňuje krytou arénu ze skla a oceli a vyvěrá i do okolních ulic a prostranství. Stánky tu vypadají skoro jako na muslimském *souku* a je tu živo a barevno. Všechny možné druhy zeleniny, bylinek a květin. Ten chřest! Kéž bych si mohla koupit *trombette*, dlouhou cuketu z Albengy, *cicoriette*, baby čekanku, a pytlík různobarevných pepřů. *Costine?* Směs žebrované zeleniny. *Catalogna?* Čekanka původem z Katalánska. Pod červenou markýzou září srpký melounů a barví tváře všech, kdo projdou kolem. Lákavě třešně si nakonec koupíme. Eda zaujme červeně kostičkovaný stůl pokrytý maličkými modrými vajíčky, křepelčími vajíčky, vejci *da bere*, na pití. Kachní vejce. Vejce v barvách, jaké bych si klidně dala na zeď – petrolejová, šedožlutá, okrová a smetanová. *Buonissime*, píše se na ceduli. Opravdu dobrá!

William si neustále fotí obličej a ovoce. Ed hledá espresso na cestu. Budeme muset jet dál. V autě je výheň. „Topinambur,“ vysvětluji, „se jmenuje po brazilském kmeni, který navštívil Vatikán právě v době, kdy tu byla k vidění tahle hlíza z Nového světa. Nějakým nedopatřením se stalo, že se tomu jedlému kořeni začalo říkat jménem toho kmene.“

„Franny, to sis vymyslela? A mohla bys prosím tě přidat větrání?“

„Ne! Někdy se mu říká jeruzalémský artyčok, což zase pochází od italských přistěhovalců v Americe, kteří mu říkali *girasole*, slunečnice, a Američanům to znělo jako *Jerusalem*.“

Cestou z města několikrát špatně odbočíme.

Nechce se nám pryč. Hernajs, zapomněli jsme se podívat na Turínské plátno.

Poznámky:

Článek o *finanziere* od odborníka na historii potravin:

http://www.francinesegan.com/art_finanziera.php.

Anglické překlady básní Cesara Paveseho od Geoffreyho Brocka vyšly v nakladatelství Copper Canyon:

<https://www.poetryfoundation.org/poems/49939/passion-for-solitude>.

Česky vyšel výbor z jeho básní *Přijde smrt a bude mít tvé oči* (Praha: SNKLU, 1964) v překladu Radovana Krátkého a Jana Zábrany. V překladu Kateřiny Vinšové vyšly deníky *Řemeslo života* (Tichá Byzanc, 2010). Do češtiny bylo přeloženo i několik Paveseho románů (pozn. překl.).

Rodinná kronika (Lessico familiare), Natalia Ginzburgová. Přeložila Alena Krejčí. Praha: Práce, 1977.

Riso Cavour

Rýže cavour, 4 porce

Uhrnul mě elegantní a velmi nezvyklý recept, v němž šéfkuchař Matteo Baronetto používá dva druhy rýže. Venere, černá rýže pěstovaná v Pádské nížině, je celozrnná, voňavá a zdravá. Protože venere se dlouho suší v troubě, doporučuji nachystat si ji den předem. Carnaroli, střednězrnná rýže s vysokým obsahem škrobu, je má oblíbená odrůda na rizoto. Rajčata si také můžete připravit dopředu. Klidně uvařte celý hrnec, zbytek snadno využijete v jiných jídlech. Recept předpokládá, že máte po ruce trochu hovězího ragú – to se vždycky hodí.

Na rajčatový konfit

16 cherry rajčátek

sůl a pepř

3 lžičky extra panenského olivového oleje

snítky tymiánu

1 nasekaný stroužek česneku

Rajčata nakrojte do křížku, asi na dvacet minut je zalijte vroucí vodou, zchladte studenou vodou a oloupejte. Osolte a opepřete, přidejte 2 lžičky olivového oleje, snítky tymiánu a česnek, rozprostřete na pečicí papír a pečte v troubě na 80 stupňů asi 4 hodiny. Zakápněte zbytkem oleje a uložte do lednice.

Na první rýži

$\frac{3}{4}$ hrnku rýže venere

3 lžíce slunečnicového oleje

Ve větším množství osolené vody vařte rýži venere (asi jako kdybyste vařili těstoviny) 25–30 minut, scedte a rozprostřete na pečicí papír. Nechte rýži schnout v troubě na 65 stupňů 8 hodin. Až bude suchá, po troškách ji velmi

rychle orestujte na slunečnicovém oleji na nepřilnavé pánvi. Rýže by měla být křupavá.

Na druhou rýži

1 cibule, do níž vetknete celé hřebíčky
extra panenský olivový olej, QB
4 hrnky vody
hrubá sůl
1 hrnek rýže carnaroli
6 lžic másla

Ve velkém hrnci nechte zhnědnout cibuli, potrvá to asi 6 minut. Hrnc odstavte, přidejte vodu, sůl a rýži. Dejte pozor, bude to trochu prskat. Vraťte hrnc na plotýnku a přiveďte vodu k varu. Rýži vařte na středním plameni za pravidelného míchání nezakrytou asi 15 minut. Vyjměte cibuli a případné uvolněné hřebíčky. Rýži scedte, přesypte do mísy a lehce zakápněte olivovým olejem, aby se nelepila.

Na vyšším plameni restujte rýži do sucha se lžící oleje a máslem, asi tak 10 minut. Za další 3 až 4 minuty už bude croccante, křupavá. Udržujte v teple.

Před podáváním:

4 velká vejce
ragú, QB
celerová nať

Opatrně vyklepněte vejce do vařící vody a vařte 3 minuty. Ohřejte ragú.

Každé vejce položte doprostřed teplého talíře a mírně posypte hrubou solí. Na vejce navršte rýži carnaroli a okolo přidejte 3 až 4 rajčátka a lístky celerové natě. Nakonec přidejte naběračku ragú a rýži venere.

*Del Cambio,
Turín, Piemont*

Otec veze nevěstu na pramici z mola v **Orta San Giulio** do doků Municipio, kde se koná svatba. Dívka má na sobě pohádkové bílé šaty, stojí uprostřed dřevěné lodky a vypadá, jako by se měla každou chvíli rozezpívat a vrhnout se do lazuritově modré vody. Nedaleko se rozkládá ostrov San Giulio a na něm hrad na éterickém pozadí matně se rýsujících stromů. Pramice se mírně zhoupne, když bokem přirazí ke břehu. Nevěsta napřáhne ruku s kyticí, aby nabrala rovnováhu, a vykročí rovnou do ženichovy náruče. Zatleskali jsme. Nikdy předtím jsem neviděla veslovat člověka v cylindru a žaketu.

Jezero Orta je jako velký, nádherný polibek na tvář památného dne. Při večeři spolu nevěsta a otec tančí. On několik týdnů nacvičoval složité figury, a dokonce se kvůli mnoha hodinám tréninku drobet nepohodli. Teď je však vše zapomenuto, uklánějí se a točí a ona si i na vysokých podpatcích udrží ladnost. My hosté sedíme u kulatých stolů pod hvězdami a posloucháme, jak se voda v jezeře přelévá. My, kdo jsme cestovali mnoho kilometrů, abychom spolu s nimi sdíleli světlo svíček, hudbu a měsíc prosvěcující závoj stříbrných mraků. Srdečné přípitky, mnohomluvné přípitky, krájení dortu. A byli svoji.

Novomanželům, dnes už obdařeným malou holčičkou, se možná ještě zdá o nočním koupání, kdy jezero zčernalo jako inkoust, o květinách na každém stole, o tom proklatém zpoždění letu z Milána. Já a Ed si nejlépe pamatujeme vlnu modrého večerního vzduchu a příznivou polohu dlouhé piazzzy ze tří stran obestavěné domy a ze čtvrté ohraničené mořem, jehož řasami porostlý břeh lemují lodky připravené odvézt vás na ostrov. Jedno z nejpříhodněji navržených měst v Itálii.

Vrátili jsme se prozkoumat, na co jsme neměli během svatby čas. Williama, který s námi cestuje po Piemontu, doprovází

mohutný stativ, objektivy a fotoaparát, takže máme o starost víc. Snila jsem o tom, že bychom se mohli ubytovat ve Ville Crespi, maurské výstřednosti, jež patří do spolehlivě luxusní skupiny Relais & Châteaux. Jenže měli plno. Nevadí. V Piemontu je přehršel míst, kde člověk najde skvělé ubytování a jídlo. V nedalekém **Oleggio Castello** objevíme hotel Castello Dal Pozzo. Zámek s přepychově zařízenou vilou, zahrady, terasy a výtečná restaurace, Le Fief. Z pokoje vidíme v dálce modrou skvrnu – Lago Maggiore.

Přijedeme právě včas k obědu. Není zvláštní, že mě formální restaurace uklidňují? Nažehlené čistounké ubrusy, kvalitní příbory a sklo, zdrženlivá květinová výzdoba, malá stolička na kabelku, pozorná obsluha, ticho, jež přímo svádí k rozhovoru – to vše svědčí o tom, že *hodinu nebo dvě budeme báječně živeni a okouzlováni*. Je jedno, že na sobě máme tenisky a pomačkané plátěné oblečení. William je tu „mladý pán“. Co by si dal mladý pán k pití? Číšník ani nehne brvou, když si k těstovinám poručí colu. Já si objednáám salát se zelenými a červenými rajčaty a velkým růžovým garnátem. Edova volba je nejzajímavější. Na jeho salátu trůní oloupané vejce naměkko, obalené ve strouhance a fritované. Vypadá jako zlatá koule, do které říznete, a ven se vylije slunce. (Na hony vzdálené skotskému vejci!) Celý koncept pozvedají plátky lanýže letního. Po tom všem a sklence místního bílého jsme připraveni vyrazit.

* * *

Je neuvěřitelné, jak se místo změní, když z něj zmizí auta. V Orta San Giulio se snadno ztratíte v čase. Všechno tu má daleko lidštější rozměr. Za alejí stromů u vody najdete nízké kavárny a obchůdky v pastelových barvách a zdobené freskami. Zní tu hlavně štěbetání ptáků a šplouchání vln a zdejší flóra ukazuje na šťastné mikroklima: palmy, oleandry a vonokvětky. William fotografuje světlem prozářený květ velkého bílého svlačce.

Hlavním zdrojem obživy je tu zřejmě výroba *gelata*. Každých pár kroků narazíte na zmrzlinárnu. Proč se Williama pořád dokola ptám, jestli si nedá? A proč mě vždycky zklamaně píchne u srdce, když odmítne? Já kelímku se dvěma kopečky pistáciové a čokoládové odolat nedokážu. Protože v zimě se v Itálii zmrzlina tradičně nevyrábí, v lednu se to tu musí proměnit v město duchů. V takovou chvíli se místní zřejmě uchylují do vinotéky Al Boeuc pro útěchu v podobě *vino rosso*. V červnu nejvíc láká Orta Beach Club, kde si můžete zaplavat nebo půjčit kajak. Plavání v jezeře je nejlepší, nemusíte se bát žraloků kroužících pod vámi. V takové vodě, průzračné a sladké, si dokonce ráda namočím vlasy.

Na promenádě postávají v hloučcích převozníci a klábosí. Snadno a levně si tu najmete motorový člun, který vás převezde na ostrov Isola San Giulio, který je tak blízko, že byste tam klidně doplávali, kdyby nehrozilo, že vás téměř jistě utopí některý z člunů řídicích se kolem. Bez problémů si vyjednáte i delší okružní plavbu po nejmenším ze slavných severních jezer.

Co na tomhle ostrůvku vlastně najdete? Pár vilek, zvonici se čtvercovým půdorysem, zámek, restauraci s výhledem a klášter řádu benediktinek, které celé dny spravují roucha a pečou hostie či chleba zvaný *pane di San Giulio*. Žijí v mlčenlivosti. Abatyše nechala po celém ostrově rozmístit nápisy velebící ctnosti ticha a meditace. Ve dvanáctém století tu na základech předešlého kostela zřejmě z pátého či šestého století vyrostla bazilika, jež zvenčí sice nepůsobí nikterak impozantně, ale uvnitř je mimořádná. Úplně celá je vyzdobená freskami, z nichž nejstarší pocházejí z roku 1421. Na sloupu objevím poněkud drsné vyobrazení svatého Vavřince, mučedníka a patrona kuchařů. Dva muži se ho dlouhými vidlemi chystají obrátit na roštu a Vavřinec, v té chvíli už určitě středně propečený, se s vyvalenýma očima a sepjatýma rukama modlí.

Na jiné ze stěn baziliky pluje svatý Julius z Řecká na rozprostřeném plášti a kormidluje holí. Ano! Jediným mávnutím ruky

osvobodí ostrov od hadovitého draka, který jej obsadil. Stojíme na místě, kde se víra potkává s pohádkou. Dvojí schodiště vede dolů do krypty, kde ve stříbrné masce a slavnostním rouše odpočívá svatý Julius.

Tolik se soustředím na malby, že jsem skoro přehlédla *ambo*. To slovo jsem neznala, jde o vyvýšenou kazatelnu, jakou najdete v mnoha starých kostelech. Odtud se promlouvalo k tvářím obráceným vzhůru, odtud se četla evangelia. Zdejší *ambo* ze zeleného mramoru zdobí mytické bytosti bojující se zvířaty. Jeden z ptáků připomíná hrůzostrašného holuba. Gryf se potýká s krokodýlem, na jelena útočí zuřivý kentaur. Lekce z boje dobra se zlem, o tom není pochyb. A jsou tu i atributy evangelistů: Lukášův okřídlený býk, Janův orel, Markův lev (vypadá spíš jako kočička) a Matoušův anděl. Mezi nimi stojí Vilém z Volpiana, světec, který na ostrově žil v desátém století.

Kolem jezera pluje malý trajekt a zastavuje v jednotlivých vesničkách. Ve čtvrtek mnoho místních vyplouvá do městečka **Omegna** na pravidelný trh. My těch osm kilometrů ujedeme autem a procházíme se živými ulicemi. Jezero tu končí a ve vodě se odráží nedaleké hory. Oblouk břehu lemuje řada šesti- a sedmipatrových bytových domů. Nejsou moc hezké, ale musí z nich být nádherný výhled. Starým městem se vine potok a na jeho březích stojí poněkud malebnější domky.

Jsmo hladoví jako vlci, a tak zastavíme v zaplněném Pomodoru, prostinké místní kavárně, kde připravují hlavně *sfilatini*, což je pizza srolovaná do tvaru bagety. Druhů náplní je takřka nekonečně: gorgonzola a jablka, pesto a *lardo*, *fontina* a brambory, lanýže a hříbky, kalamáry a krevety. William si objedná *sfilatini* s grilovanou zeleninou, a když ji přinesou, je role dlouhá jako řapík celeru. Ed ochutná smaženou rybu z jezera. Měla jsem si taky dát *sfilatini*, ale vybrala jsem si *crespelle*, palačinky s čerstvými rajčaty, a jsou mdlé chuti. William se se mnou rozdělí.

Na večeri William vybral restauraci Pàscia v nedalekém Invoriu. Vždycky nás moc bavilo seznamovat ho s novými jídly. Jako dvouměsíční mimino se kroutil a mával pěstičkami, když mu Ed přistrčil pod nos šálek espressa nebo stroužek česneku. „Tady máš jahodu,“ říkával mu, „to ti bude moc chutnat.“ Loni v Benátkách přišel na chuť konceptu degustačního menu a už ho to nepustilo. Začalo to lézt do peněz. Stejně ale je ohromně příjemné pozorovat, jak se otvírá neznámým pokrmům, a naslouchat jeho reakcím. Sama jsem vybírává, a tak jsem moc ráda, že přebírá Edovu filosofii: Prostě to ochutnej.

Zdejšímu šéfkuchaři Paolu Gattovi je něco málo přes třicet. Jak jsem si všimla na našich italských toulkách mockrát, odjel do světa, a co se tam naučil, přivezl zpátky domů. Restaurace se nachází v přestavěném domě, jehož pastelové barvy a okna připomínají Miami z poloviny století. Sedíme v místnosti, jejíž oblá stěna je plná oken. Paolo nám ke stolu přijde představit dnešní nabídku. Protože jeho *orto*, tedy zeleninová zahrádka, právě plodí, dáme si zeleninový pokrm. Jeho oblíbený olej se denně lisuje ze sezamových semínek. „Svěříme se do vašich rukou,“ prohlásí Ed, „a ano, chceme párování s vínem.“ Williama čeká celá řádka nápaditých ovocných nápojů.

A tak to začne – a trvá dlouho, než to skončí. Drobounký syrový špenát v silném vývaru. Dva týdny marinované topinambury, miniaturní caprese, lžička jablečného pyré, mrkev, petrželka. Taco s japonskými švestkami. Sebevědomý šéfkuchař, který improvizuje s vlastní zahradou za zády. Následují vína, ve štědrém množství: *franciacorta*, ligurské bílé, další bílé z Dolomit a plné místní *nebbiolo*. Na spláchnutí a jako přestávka perlivá voda s bazalkou. Všechno na malých talířcích. Paolova překvapení jsou velkým tématem k hovoru. Finále v podobě dezertu: šafránové oplatky na vanilkovém gelatu, nejrůznější delikátní *biscotti* a meruňková polévka s hráškovými výhonky. „Určitě jsou to hrášky?“ zajímá se William.

Pár kilometrů vzdálená **Stresa** na břehu Lago Maggiore je nám hned povědomá. Natáčel se zde videokurz italštiny, který jsem absolvovala před lety. Skoro čekám, že tu uvidím lidi, kteří mě učili objednat si kávu. Podél vody stojí secesní hotely, Villa e Palazzo Aminta a Grand Hotel des Iles Borromées, kde Hemingway napsal část románu *Sbohem, armádo*. Tyhle květinami ověňčené bonbónky probouzejí jemnou nostalgii po odpoledním čaji a voálových letních šatech s poděděnými šperky a možná i po partičce whistu. Kvetou hortenzie. Nejen sestříhané keříky s květy velikosti dětské hlavičky, ale i divoké šlahouny se plazí a šplhají vzhůru, modré a růžové šmouhy vyrůstají z kamenných zdí a jako vodopád květů se valí k zemi. Po Ortě nám tohle jezero připadá obrovité. Maggiore je devětašedesát kilometrů dlouhé a jde o druhé největší jezero severní Itálie. Azurová plocha je posetá proslulými Borromejskými ostrovy – Isola Bella, Isola Madre, Isola dei Pescatori a Isola San Giovanni. O ostrovech na jezeře se toho vždycky dá spousta říct, každý z nich má neodolatelný příběh a střeží tajemství nebo románek.

Na pobřeží si snadno pronajmete loďku. A na molu se prodává *gelato*. Neseme si své kornoutky oříškové a broskvové, naskočíme na palubu a vyrazíme na hodinovou plavbu po klidných vodách lemovaných horami. Rod Borromejských tu začal stavět paláce a skvostné zahrady v roce 1632. Po italském způsobu jim jejich kouzelné panství pořád patří a část roku tu pobývají. Vystoupíme na ostrově Isola Bella a rychle se tu projdeme, ale slavný palác s terasovitou zahradou ve tvaru pyramidy, kde žijí bílí pávi, tentokrát vynecháme. Edith Whartonová ve své studii *Italské vily a jejich zahrady* cituje jistého biskupa Burneta, který v roce 1685 napsal:

Tady leží dva ostrovy zvané Borromejské, dozajista nejkrásnější kusy země na světě. V celé Itálii není jiného, který by se s nimi mohl měřit.

Chci koupit dcerce naší sousedky Chiary šaty s nabíranou sukni. Ed jí volá od stánku. Má slabý signál. „Jakou velikost šatů pro Adele?“ Chiara a její matka Fiorella jsou s dětmi na pláži ve Forte dei Marmi. Snažíme se jí šaty ukázat po telefonu. Chrčení. Začíná pršet. „Osmnáct měsíců. Perfektní.“ Sáhodlouhé loučení, stánkař čeká. Pospícháme ke štíhlé loďce a ostatní ostrovy pozorujeme skrz oponu deště. Nabíjí nás energií, jak se na plný plyn řítíme po vodní hladině.

Bažíme po opravdu místním gastronomickém zážitku z tradiční kuchyně. Zavolám do Pinocchia v Borgomaneru. Když vyrážíme, přizene se bouřka. Přechkáme ji v hotelové vinárně, kde odpočíváme v kryté lodžii, popijíme campari se sodou a díváme se na mokré trávníky. Dokonce i déšť se zdá zelený.

V restauraci nás přivítá sbírka vyřezávaných Pinocchiů, velká vašeň šéfkuchaře a majitele v jedné osobě. Jeho dcera, vážená signora, nás vřele přivítá, jako bychom byli staří známí. Po včerejším obžerství odoláme složitému degustačnímu menu. Přesto se na nás začínají valit talíře předkrmů. Smažená žabí stehýnka nebo *batsoà*, po starém způsobu připravené vepřové nožičky, několik hodin vařené, vykostěné (děsná práce!), naložené v octě, obalené ve strouhance a osmažené. Ten název je poněkud ironický, *bas de soie*, hedvábné punčochy, a vychází ze rčení „vyrobit hedvábnou kabelku z prasečího ucha“, tedy proměnit něco docela obyčejného v delikatesu – což se tu s vepřovými nožičkami daří. Dalším velmi tradičním předkrmem je *frittata rognosa*, což je omeleta se sýrem, klobásou nebo *salume*, *pancettou*, cibulí a spoustou celeru. Co je *rognosa*? Prašivina? „Takový překladatelský oříšek,“ prohlásí Ed. „Podle mě to taky znamená hrbolatý.“

Po všech těch dobrotách chce William už jen *agnolotti*, těstoviny podobné ravioli plněné nikoli obvyklým špenátem a ricottou, ale třemi druhy bílého masa: husím, kuřecím a králičím. Tradiční piemontské menu nabízí mnoho podnětů k úvahám. Je to kuchyně,

kteřá využije, co se dá, každíčkou část zvířete včetně vnitřností. William mi připomene, že v oblíbené *finanzieře* z Turína je všechno od mozečku po varlata včetně kohoutího hřebínku.

Paní domu si s námi o jídelním lístku velmi ráda povypráví. *Scaloppine* z husích jater, telecí ledvinky v marsale s brzlíkem a oříškovým máslem a k Williamovu údivu *tapulone di asino*. Mleté oslí maso – *tapulone* je nářeční výraz, který znamená „sekaný“. Tuhé oslí maso se musí dlouho táhnout ve víně. Dozvíme se, že tohle jídlo pochází z dob založení města. Skupinka unavených poutníků se tu uložila na noc a rozhodla se sníst své nákladní zvíře. Druhý den ráno se vzbudili s čistou myslí a usoudili, že by na tom místě měli založit Borgomanero.

Vzrušující divoký salát *puntarelle* známe, a mají tu i *catalognu*, kterou jsme viděli na trhu v Turíně – salát s listy podobnými pampelišce na dlouhém bílém košťálu. Ed si vybere *calamaretti*, drobné těstoviny ve tvaru chobotniček podávané s kalamárami. Já si objednáám hovězí steak. Bílé piemontské krávy se proslavily jako nejlepší plemeno v Itálii. Šéfkuchař opečte maso z obou stran a pak ho nechá dojít v troubě na voňavém seně a pod sněhem z bílků. Signora nám jídlo servíruje se širokým úsměvem, protože ví, že nás prohrátý obláček sněhu uvede v úžas.

„Jak tohle funguje?“ zeptám se.

„Takhle připravené hovězí je velmi křehké.“ Odhrne nadýchaný obláček, jako byste před podáváním sundali solnou krustu z ryby. Zaujalo mě to, ale zároveň pochybuji, že by seno a vaječné bílky měly takovou moc, ale nakonec je to nejkřehčí hovězí, jaké jsem kdy ochutnala. Rozplývá se na jazyku. Stejně *excellente* je i Cumot Nebbiolo d'Alba DOC, které nám doporučí paní domu, jež o vínech něco málo ví.

Dezert si neobjednáme, ale dostaneme ho tak jako tak: talíř maličkého pečiva, čokoládových pralinek a sněhových pusinek s vanilkovou zmrzlinou a lehounkou pěnou *zabaglione*. Nasoukáme je do sebe. Nad kávou mluvíme o dvou krajních podobách

zdejší kuchyně, jež jsme poznali. Včerejší experimentální konceptuální zeleninová večeře a dnešní ukázka hluboko zakořeněných domácích tradic. Ed usrkává *avernu*. „Nebudeme srovnávat, co z toho se nám zamlouvá víc. Prostě máme rádi obojí.“

Teprve třetí snídaně v Castello Dal Pozzo, a přátelský číšník už ví, že William si dá horkou čokoládu a já mám ráda cappuccino bez kofeinu. Vypadá upřímně zklamaný, že odjíždíme. I my jsme smutní. Neměli jsme si ještě zaplavat na ostrov?

LANGHE

LA MORRA, BAROLO, CASTIGLIONE FALLETTO,
SERRALUNGA D'ALBA A NOVELLO

Piemontskou *gianduiu*, v níž se božsky snoubí čokoláda a *nocciola*, lískový oříšek, samozřejmě dobře znám. Teď jsme u zdroje – a je to krásný strom! Zoubkované srdčité listy a dozrávající ořechy s pomáchanou balerínkou. V Barolu jsou severní úbočí kopců porostlá lískovými sady, protože se na nich nesmějí vysazovat vinice. Víno tu vládne a barolo je králem.

Když vjíždíme do Langhe, rozpustilé brdky – *langhe* je nářeční výraz pro kopec – jen svítí zářivě zelenými vinicemi. O každý lístek a každou větvičku je tu dobře postaráno. Na vyšších vrcholcích se proti horizontu rýsují hradní města. V prohlubních údolích se choulí maličké vesničky obklopené dokonale rovnými řádky révy odrůdy *nebbiolo*, z nichž brzy budou legendární vína barolo či barbaresco. Projíždíme kilometry a kilometry krajinářských obrazů.

Když k nám domů přijdou hosté s lahví barola, vždy doufám, že se moje večere tomuhle vínu vyrovná. Barolo a jeho bratránek barbaresco jsou nejcennější klenoty Piemontu. Jako základnu pro průzkum početných hradních měst a vinařských center jsme si vybrali výhodně položenou vesnici **La Morra**. Tři dny. Máme pocit, že víc vinařského putování bychom s vnukem nezvládli. Ale on je zlatíčko. Strašně rád poznává nová místa, fotografuje a pochopitelně i jí. Tři nabitě dny a pak poslední noc v Turíně.

Musíme zaparkovat za vesnicí a dovléct kufry do hotelu UVE Rooms and Wine Bar. Vesnička nás okamžitě okouzlí malými obchůdky a vinotékami. Celé to místo by se vám vešlo na dlaň. Hlavní ulice stoupá k parku s výhledem do krajiny. Když odbočíme na hotelové nádvoří, přes ulici zahlédnu knihkupectví Paesi Tuoi, na němž se

skví nápis *La luna e i falò* – obojí jsou názvy románů Cesara Paveseho. Někdo ho tu má rád.

William dostane pokoj o patro níž než my. (Pořád si nemůžu zvyknout, že mu je patnáct a spí sám.) Rychle si vybalí a zapojí do zásuvek bambilion svých přístrojů. Náš pokoj je luxusní, zařízený křesly v barvě barola a tenoučkými závěsy. Obývací pokoj a ložnici odděluje klenba uprostřed místnosti. Současné s nádechem extravagance. Z okna je vidět na průčelí kostela, kde každou hodinu vyzvánějí zvony. Ráda bydlím přímo uprostřed vesnice. Člověk může vyrazit na procházku nebo na kávu, podívat se do knihkupectví. Základní tábor v Langhe bychom měli.

Před Paesi Tuoi je lavička a u ní pár knih na ukrácení chvil odpočinku. Uvnitř se seznámím s majitelem a pochopitelně se zajímám o odkazy na Paveseho: *Měsíc a ohně* a *Vaše země*. „Pavese byl můj strýc, bratr mé matky.“ Neuvěřitelné! Jsou tu všechny jeho knihy, a kromě nich samozřejmě slušný výběr všech ostatních. Část stěny patří zarámovaným kresbám. Musí být krásné provozovat takovýhle obchod.

Protože hodně jezdíme autem, jsem vděčná za lepší vůz, kterým nás překvapili v turínské půjčovně Avis. Zadní sedadlo – můj osud, protože předek zabírají Edovy a Williamovy dlouhé nohy – velkého sedanu Audi je vcelku snesitelné. Navigace vypnutá, v přihrádce mapa. Jsme v zemi, která je pro bezcílné potulování jako stvořená. Tamhle to vypadá zajímavě, odbočíme vlevo. Vzdálenosti mezi městečky jsou malé. Nejprve zastavíme u kapličky, které si William všiml v průvodci. Cappella del Barolo, kterou malbami vyzdobil Sol LeWitt nebo David Tremlett, na okamžik zastíní krajinu. Nevelká cihlová kaple postavená v roce 1914 na vinici vinařství Brunate se záhy stala oblíbeným objektem amerických a anglických malířů, kteří zároveň milovali barolo, a ti ji zvenčí i zevnitř pomalovali výraznými primárními barvami. Mně však