



Námestie v Turíne

Kaplnka vo Venarii

## Predstavujeme taliansky región **PIEMONTE**

TEXT A FOTO MIROSLAVA DULOVA

*Turín, dejisko zimných olympijských hier v r. 2006, má okrem výbornej lyžovačky v Sestriere veľmi bohatú ponuku pre návštevníkov. Návštevu tohto regiónu začíname v meste Asti, v srdci regiónov Piemonte a Monferrato. Asi ani netreba pripomínať, že miestne Asti Spumante je najznámejšie talianske šumivé víno na svete. Hlboko pod tufovým pohorím sú ukryté vínne pivnice pod mestom Canelli, ktoré pôsobia ako podzemná katedrála a ktoré boli navrhnuté na vyhlásenie za kultúrnu pamiatku Unesco.*

### Mesto Asti – šumivé víno a gastronómia

Do samotného centra vstupujeme okolo Torre Rossa (Červená brána), 16-hrannej veže v zachovanom západnom vstupe do mesta, s ktorej budovaním začali v prvom storočí. Tam navštívime gotickú katedrálu z konca 13. a prvej polovice 14. storočia. Po prehliadke historického centra smerujeme na námestie Piazza Alfieri, na ktorom sa každý rok v tretiu septembrovú nedeľu na navozenom piesku (trať je dlhá 420 a široká 9 metrov) koná Palio, najstaršie konské dostihy v Taliansku na neosedlaných koňoch. Prvýkrát sa konali v 13. storočí. Hra farieb, zástav historických kostýmov s viac ako 1200 účinkujúcimi. 21 súťažiacich bojuje o karmínovú zástavu so symbolmi mesta, ktorú







Venaria



vyhotovil významný umelec. 21 preto, že zastupujú 14 miest a 7 obcí tejto provincie. Po predsúťaži postúpi do finále len 9 koní. Ale aj ďalší jazdci dostanú zaujímavé ceny: druhý mešec strieborných mincí, tretí dve ostrohy, štvrtý živé kura, piaty rozetu a šiesty rybu so šalátom. Tento rok sa koná 13. septembra a v tomto období je aj festival gastronómie. Po ňom nasleduje vínný veľtrh. Za návštevu stojí aj dom Vittoria Alfieriho z 18. storočia, známeho autora tragédií. Asti je známe aj kulinárskymi lahôdkami – bielou hluzovkou, cestovínami plnenými mäsom a zeleninou – agnolotti, ako aj neodolateľným dezertom – bönet (podobá sa na čokoládový puding). Ku kulinárskym lahôdkam patria určite aj placky farinata (takto sa označujú v regióne Piemonte, v Toskánsku ich nazývajú cecina) vyrobené z múky nazývanej ceci, podávané teplé ako predjedlo alebo hlavné jedlo, a surové mäso (carne cruda all'Albese) z mesta Alba. Určite si dobre vyberiete, ak si objednáte miestne červené víno Dolcetto D'Alba alebo Nebbiolo. Na stredovekej

cestě sa zastavíme v románskom kostole Santa Maria di Vezzolano vo Viatosto z 12. storočia s nádherným výhľadom na okolie. Pokračujeme do zámku San Martino Alfieri, v ktorom nás privíta a sprevádza jedna z troch markíz – markíza Antonella San Martino di San Germano. Súkromný zámok, ktorý nie je otvorený pre verejnosť, môžu navštíviť hostia ubytovaní v penzióne na zámku. Samozrejme, ochutnáme vynikajúce červené víno Alfiera Barbera D' Asti, ročník 2006 (pultová cena 0,7 l 21 eur), ktoré sa pestuje na viac ako 25 hektároch na blízkej pahorkatine. Ročná produkcia nepresahuje 100 000 kusov 0,7 l fľašiek, ktoré sa vyvážajú do Švajčiarska, Francúzska, Kanady, ale aj do USA a Japonska. Navštívime aj historické pivnice plné dubových sudov s dozrievajúcim vynikajúcim vínom. Markíza nám ukáže aj súkromné fotografie v salóne pri kozube, zaujala nás práve tá, na ktorej je ešte veľmi mladá. Tento región je však známy aj hluzovkou (bielou a čiernou), festival a trhy sa konajú každoročne v októbri.





Pred vchodom do paláca Venaria

Hríby vyhadávajú čierne (nečistokrvné) a poľovné psy počas noci. Cena dobrej hluzovky – jej kvalita sa pozná podľa vône – sa môže počas trhov vyšplhať z dvetisíc až na deväťtisíc eur za kilogram. Biela hluzovka sa nevarí, len sa očistí a konzumuje nakrájaná na tenké plátky s vajcami, rizotom či surovým mäsom crudo. V provincii Asti pôsobí viac ako päť tisíc „hladačov“ hluzoviek, ktorí si svoje miesta chránia ako oko v hlave.

Zámok San Martino Alfieri



#### Turín – šport, autá, pamiatky a skvelý parmezán

V Turíne si pozrieme mestské centrum s údajne najdlhšími zastrešenými arkádami na svete, aby panstvo nezmoklo, keď v minulosti kráčalo do kostola. Zaujalo nás aj múzeum automobilov. Výborne sa možno najesť v novej reštaurácii Lavazza v centre s pôsobivými umeleckými fotografiami zameranými na túto kávu. V Turíne však musíte navštíviť kráľovský palác Venaria v parku, najväčšiu zo všetkých rezidencií rodiny Savoyovcov, ktorý vybudovali v roku 1651. Vojvoda Charles Emanuel Druhý ho využíval ako poľovný revír. Na prehliadku sa odporúča pohodlnú obuv, palác je obrovský a pri najkratšej dvojhodinovej prehliadke prekonáte značné vzdialenosti. Nádherné prítahlé záhrady sa v súčasnosti dokončujú. Široký sortiment voľnočasových aktivít obsahuje napríklad aj trekking po viniciach Piemontu a Ligúrie, ako aj golf na vynikajúcich ihriskách. Ešte rýchlo navštívime tržnicu a v špecializovanom stánku si zakúpime vynikajúci parmezán, v severnom Taliansku nazývaný grana padano a v regióne Emilia parmigiano reggiano. Len si správne vybrať dĺžku trvania jeho zrenia.

#### A čo dodať na záver?

Hoci letecké spojenie do Turína vyžaduje prestup v Mníchove alebo vo Frankfurte, návšteva tohto regiónu určite stojí za to. Ak sa rozhodnete pre kombináciu historických pamiatok s niektorou z ponúkaných športových aktivít a vynikajúcu miestnu kuchyňu, potom určite na kratšiu či dlhšiu dovolenku v tomto regióne budete dlho spomínať.