

TEXT:  
MIROSLAVA DULOVÁ

FOTO:  
ARCHÍV M.D.

# TOSKÁNSKO... AJ GOLF OVE

Taliansky región Toskánsko sa rozprestiera na 23 000 km<sup>2</sup> a býva v ňom skoro 4 milióny obyvateľov. Hlavným mestom Toskánska je Florencia. Toskánsko je známe nádhernou krajinou, umeleckými pamiatkami a považuje sa za rodisko talianskej renesancie. Žili tu takí velikáni ako Dante, Boticelli, Leonardo da Vinci, Galileo Galilei, Amerigo Vespucci a Puccini, ak vymenujeme len niektorých. Toskánsko má jedinečné kulinárne tradície a preslávilo ho aj víno (Chianti). Až šest miest v Toskánsku patrí do zoznamu svetového kultúrneho dedičstva UNESCO: historické centrum Florencie, Sieny, námestie s katedrálou v Pise, historické centrum San Gimignano, Pienza a Val d'Orcia. Toskánsko patrí k najpopulárnejším turistickým destináciám a do Florencie prichádza v priemere desať miliónov turistov ročne.

▼  
Na golfovom ihrisku Castelfalfi





Na návštěvníka regiónu okrem jeho najznámejších destinácií čakajú na každom kroku nielen množstvá ďalších pamiatok, ale aj nefalšovaná príroda a najmä kulinárské zážitky.

Ak ste v Toskánsku, potom musíte ochutnať hľuzovku, preslávenú špecialitu ďaleko za hranicami (po taliansky tartufo, po česky lanýž a po anglicky truffle). Okrem priameho využitia hľuzovky v kulinárstve sa spracúva aj do rôznych ďalších produktov ako napríklad hľuzovky v slanom masle, hľuzovkový olej, med s hľuzovkou, paštéta s bielou hľuzovkou a mnohé ďalšie. Ak sa rozhodnete hľuzovku ochutnať, ochutnávkové menu ju bude obsahovať vo všetkých jedlách, od predjedla až po sladký dezert, v ktorom ju používajú napr. aj v čokoládovej zmrzline. Nedá sa nepripomenúť veľmi špecifickú vôňu hľuzovky, bud' ju máte radi alebo sa jej budete radšej vyhýbať. Ak si v reštaurácii objednáte jedlo s hľuzovkou, najčastejšie napríklad cestoviny, niekedy vám prinesú k stolu špeciálne strúhadlo na hľuzovku a sami si môžete nastrúhať na prinesené jedlo. Odporuča sa strúhať veľmi tenké plátky, ak si je nastrúhat len o niečo viac, doplatok k jedlu sa môže vyšplhať aj na viac ako 50 eur.

V Toskánsku určite nezabudnite ochutnať olivový olej napríklad vysoke v kopcoch nad mestom Pistoia.

Ako prvý sme ochutnali typické toasty, na ktoré sa olej nakvapká. Možno ich pred ochutnávkou aj potrieť cesnakom. Potom sme ochutnali dve typické toskánske polievky: ribolitu - zeleninovú a rajčinovú. Ako povedal Nicolo, ktorý nás ochutnávkou sprevádzal: „Obe polievky môžete konzumovať aj teplé aj studené a dochutíť si ich olivovým olejom“. Ďalej sme ochutnali typickú Toskánsku šunku s olivovým olejom, ktorá sa líši od Parmskej tým, že je oveľa aromatickejšia a obalená v korení. Ochutnávka olivového oleja vrcholila ďalšou toskánskou špecialitou - malými tvrdými mandľovými koláčikmi, ktoré sa konzumujú po namočení do talianskeho dezertného vína (vino santo). Nicolo nezabudol dodať: „Tu v kopcoch sa v minulosti nie vždy jedával tradičný chlieb, skôr sa mlela z jedlých gaštanov múka a z nej sa piekol chlieb, preto aj dnes jedlá z jedlého gaštaná majú také pevné miesto v našej kuchyni“.

Po ochutnávke výborných toskánskych vín sa ubytujeme v Castello di Montemasso, ktorý patrí spoločnosti Ruffino v srdci regiónu Chianti Clasico. „Základy tohto pánskeho sídla boli položené v desiatom storočí. Existuje listina z novembra 1091, ktorá potvrdzuje jeho existenciu. Vlastníci sa často streďali. V roku 1363 tu vzniklo oratórium Saint Salvatore

Na cvičnej lúke golfového ihriska Castelfalfi



Obchodík s toskánskymi špecialitami

Montemasso vďaka rodine Quaratesi. V kostole sa nachádzal starý obraz zobrazujúci madonu z Montemasso, ktoréj prisudzovali zázračné vlastnosti. Dnes, vďaka našej rodine, táto maľba je v kostole San Bartolomeo v Quarate. Počas ďalších storočí sa opäť majitelia striedali a každý nový niečo k zámku pribudoval. V prvej polovici minulého storočia bol zámok opustený. Naša rodina Folonari nedávno kúpila Castello, zabezpečila rozsiahlu historickú štúdiu a prekonala dlhú cestu, kym sa nám podarilo sídlo zrekonštruovať počas deväťdesiatych rokoch minulého storočia. Všetko, do najmenších podrobností, sme museli dať odsúhlasiť pamiatkarom, našťastie, nakoniec sa všetko podarilo!“ Privítal nás pán Folonari mladší, v ktorého rodokmeni nájdeme Habsburgovcov ako aj rodinu Medici. Rodina obýva jedno krídlo sídla a v druhom krídle sa nachádza desať izieb, ktoré sa rodina rozhodla ponúniť aj ďalším návštěvníkom.

Spýtala som sa našej sprievodkyne Donatelly, čo zvyknú v Toskánsku jedavať v nedeľu na obed. Hovorí Donatella: “Ako predjedlo máme radi toasty s kuracou pečeňou (crostini di fegato), ako ďalšie predjedlo samozrejme cestoviny, ravioli alebo tagliatelle, na cestoviny si niekedy dávame miesto parmezánu ovčí syr

(pecorino). Ako hlavné jedlo musíme spomenúť florentínsky biftek (bistecca alla fiorentina), ktorý sa pripravuje z mäsa bielych volov chovaných v údolí Chiana pri Arezzo. Správna porcia bude vážiť 700 až 900 g, mäso dosahuje hrúbku až 4 cm, a najradšej ho pripravujeme prudkým opečením. Ako dezert nesmie chýbať tradičné tiramisu.“

Prechádzame aj mestečkom Val di Greve, južne od Florencie, kde sa údajne narodil Giovanni da Verazzano (1485-1528), taliansky prieskumník v službách francúzskej koruny. Bol prvým Európanom, ktorý skúmal atlantické pobrežie Severnej Ameriky v roku 1524. Zastavíme sa v múzeu, kde si kúpime výborné miestne červené víno s rovnakým názvom. Cez obedňajšiu prestávku je všetko na námestí zatvorené, nakoniec sa nám však podarí objaviť v podzemí v historických priestoroch vinotéku a prezrieť si veľmi slušný výber vín z celého Talianska. Zaujali nás aj niektoré ceny, v ponuke je aj víno za viac ako štyristo eur za flášu.

A pretože v Pistoia sa musíme po zaujímavej prehliadke historického centra vybrať aj do miestnych obchodov, ak si chceme domov priniesť napríklad typické talianske špeciality, najprv sa zastavíme v obchodiku na námestí so syrmi. Zo širokého výbe-

▼ Na golfovom ihrisku Montecatini, olivy rastú skoro všade.



▲ Šikmá veža v Pise





ru parmezánu vyberáme jednorocný, predavačka ho zručne zabali do papiera a potom poprosíme o zabalenie do fólie, pretože pri predchádzajúcej ceste z Talianska boli problémy počas bezpečnostnej prehliadky na letisku keď syr bol len v papieri. Predavačka nezabudne s úsmievom pripomenúť, že po prichode treba syr vybalíť a zabaliť do plátennej utierky, aby si čo najdlhšie zachoval všetky svoje dobré vlastnosti. Sara býva priamo na historickom námestí v Pistoia a tak vie dokonale odporučiť kam sa vybrať za typickou Toskánsku šunkou. V prvom obchode s lahvôdkami nepochodíme, predavač nie je ochotný predať menší kúsok šunky vcelku, pretože šunku vcelku predáva za nižšiu cenu ako nakrájanú na tenulinké plátky. Sara ma zavedie do ďalšieho obchodu s údeninami, v ktorom nádherné vonajú typické toskánske produkty. Ochotný majiteľ obchodu bez akýchkoľvek problémov rozbalí veľkú šunku a odreže požadovaný kúsok. Predtým však nezabudne ponúknut kúsok šunky na ochutnanie. Odrezaný kúsok zataví do fólie, nezabudne prilepiť nálepku so svojim menom a so širokým úsmevom zaželá šťastnú cestu domov. Na hlavnej obchodnej ulici sa rýchlo prejdeme aj po vyleštených obchodoch s vychýrenými talianskymi značkami. Ak si chceme niečo vyskúšať, potrvá to o niečo dlhšie ako u nás doma. Ak

predavačka musí ísť vyhľadať do skladu inú veľkosť, vráti sa niekedy až po viac ako desiatich minútach.

V Taliansku aj v Toskánsku sa dá dohovoriť po anglicky, ak sa spýtate, či hovoria po anglicky, väčšinou odpovedia, že trochu, ale rozumieť rozumejú. Najlepšie hovoria mladí ľudia zamestnaní v turizme, ktorí majú aj celkom slušnú anglickú výslovnosť.

Ak ste už videli dosť historických pamiatok a radšej sa plánujete venovať voľnočasovým aktivitám, stačí si len vybrať z veľmi bohatej ponuky.

Milovníkom golfu možno odporučiť hru aj na ihriskách v Toskánsku.

Na upravenom a opäťovne otvorenom ihrisku Castelfalfi, 18 jamkové ihrisko par 72, dĺžka 6351 m, poplatok za hru 70 eur, ktoré je mimoriadne náročne pre veľmi veľké výškové rozdiely a množstvo vodných prekážok a 9 jamkové, par 37, dĺžka 3171 m. Odporučam hrať s golfovým vozíkom práve pre veľké výškové rozdiely. Ihrisko označujú ako najlepšie nové golfové ihrisko v Taliansku a patrí mu aj trvalé miesto v prvej desiatke najlepších talianskych ihrísk.

Ak sa rozhodnete pre hru na golfovom ihrisku Poggio dei Medici, par 72, dĺžka 6049 m, poplatok za hru 80 eur, rozhodnete sa pre ihrisko, ktoré sa veľmi podobá na tradičné linkové ihríská. Dúfajme, že počas hry vás nebudú rušíť burácajúce kone v moto-

ročný Ferrari, nedaleko sa totiž nachádza pretekársky okruh. Nezabudnite zájsť do klubového domu, je zo 16. storočia!

Určite sa vám bude páčiť aj na ihrisku Le Pavoniere, par 72, dĺžka 6137 m, poplatok za hru 97 eur, ktoré navrhol Arnold Palmer v dokonalom súlade s okolitou krajinou avšak do hry často zasahujú mnohé a aj veľké vodné prekážky.

Hrali sme aj na ihrisku Ugolino, par 72, dĺžka 5672 m, poplatok za hru 95 eur. Ihrisko pochádza z roku 1889 a tu vznikol aj prvý golfový zväz. Dojem z hry na tomto zaujímavom ihrisku nám pokazili diviaky, ktoré sa s chuťou pustili do rozrývania nielen niektorých fervejí ale aj odpalísk. Len sme ľutovali trávnikarov, ktorí budú mať veľa práce s vrátením ihriska do dobrého stavu.

Ako posledné sme hrali ihrisko Montecatini nedaleko mesta Pistoia, par 72, dĺžka 5857 m, poplatok za hru 72 eur, dokonale ukryté vo zvlnenom teréne, aj na tomto ihrisku pomôže, ak hráte s golfistom, ktorý ihrisko pozná. Ako všade v Toskánsku, aj tu sú čarovné výhľady na zámky a zámocky na okolitých kopcoch.

**Pri plánovaní dovolenky a najmä golfu v Toskánsku odporúčam využiť viac ako dvadsaťročné skúsenosti malého tímu Macana Golf & Leisure, [www.macanagolf.it](http://www.macanagolf.it), nám poradili vynikajúco.**

GOLF  
TOUR  
SCHOOL