**ZÁBAVA A GASTRONOMIE PO ITALSKU – TEDY STYLOVĚ**

**Výtečné jídlo a lahodné víno na horských chatách stejně jako srdečná pohostinnost patří neodmyslitelně ke kouzelné atmosféře zimního Trentina. Italové se umí bavit a dokazují to nejen během Après ski.**

Zábava Après ski

Není těžké podlehnout příjemnému zvyku après-ski plnému zábavy. Patří k němu živý hudební program místních DJů, ale i sklenička trentinského sektu Trento DOC, voňavý svařák nebo oblíbené "Bombardino" - horký vaječný koňak s brandy podávaný se šlehačkovou čepicí. Přidejte k tomu talíř lmístních uzenin a sýrů a dobrou společnost vašich přátel a vyjde vám z toho skvěle strávený večer vaší trentinské zimní dovolené.

Aperitivy a Trento DOC

Podvečerní aperitivy jsou v Trentinu také příjemnou a neodmyslitelnou součástí nákupních procházek. V Trentu i v každém lyžařském středisku najdete obchůdky s italskou módou, řemeslnými výrobky i italskými specialitami. A pauza na skleničku šumivého Trento DOC u těchto dostaveníček většinou nechybí. Toto víno se vyrábí klasickou metodou kvašení v láhvi, a přestože tato tradice trvá v Trentinu teprve 100 let, získaly si trentinské bublinky za tu dobu slušnou oblibu. Jejich historii začal psát v Itálii mladý enolog Giulio Ferrari. Během svých studijních cest si uvědomil podobnost trentinské krajiny s tou francouzskou, ze které pochází slavné šampaňské. Kousek od Trenta začal pěstovat odrůdu Chardonnay, které se tu náramně dařilo díky kyselé půdě bohaté na minerály i specifickým klimatickým podmínkám, daným především blízkostí hor a jezera Garda. A začal vyrábět šumivé víno klasickou metodou.

Hvězdné restaurace

Trentinská gastronomie je obecně na velmi vysoké úrovni. Potvrzují to i hvězdičky prestižního gastronomického průvodce Michelin, kterými se může v letošním roce pochlubit 6 trentinských restaurací: Locanda Margon, Trento/Ravina ([www.locandamargon.it](http://www.locandamargon.it/)) získala jako první v Trentinu 2 hvězdičky, 1 hvězdičkou se pak pyšní restaurace: Dolomieu, Madonna di Campiglio  [(www.dvchalet.it](http://(www.dvchalet.it)), Gallo Cedrone, Hotel Bertelli, Madonna di Campiglio ([www.ilgallocedrone.it](http://www.ilgallocedrone.it),) El Molin, Cavalese, Val di Fiemme [(www.alessandrogilmozzi.it](http://(www.alessandrogilmozzi.it)). ‘L Chimpl, Vigo di Fassa, Val di Fassa ([www.hotelgranmugon.com](http://www.hotelgranmugon.com)) a Malga Panna, Moena, Val di Fassa – [(www.malgapanna.it](http://(www.malgapanna.it))

Romantika horských chat

Kouzlo zimního večera v horách si můžete vychutnat na mnoho způsobů. Nechte se zlákat teplem krbu horských chat (italsky se jmenují rifugi), které jsou vyhlášené svojí útulnou atmosférou a pohostinností, která není v Trentinu jen znakem dobrého vychování, ale lidskou samozřejmostí. Většina horských chat nabízí tradiční trentinskou kuchyni, která dělá dobrému jménu té italské jen samou čest. Pizzu nebo těstoviny na tisíc způsobů - slavné italské gastronomické evergreeny - mají v nabídce všechny trentinské restaurace, taverny i horské hospůdky. Kromě toho je možné ochutnat zde pokrmy, které by člověk v jídelních lístcích restaurací jiných regionů hledal marně a které rozhodně rozšíří kulinářské obzory každého návštěvníka. Ochutnáte třeba kulaté trentinské knedlíky, polentu s houbami nebo trentinský špek. Chybět nebude ani trentinské víno - třeba červené Teroldego nebo bílá odrůda Nosiola; máte-li rádi bublinky, oceníte šumivé víno TRENTO DOC a kdo má rád něco ostřejšího, uvítá ochutnávku trentinské grappy.

Na večeři v horské chatě se můžete vydat na sněžném skútru nebo na sněžnicích. A dolů do údolí se to dá vzít pro změnu třeba na saních. Na cestu vám budou romanticky svítit pochodně. Velcí romantici se na horskou chatu mohou nechat odvézt na saních tažených koňským spřežením a užívat si cestou zasněženou tichou krajinu Dolomit.

Výtečné trentinské víno

Vinice na svazích údolí Adige při příjezdu do Trentina z dálnice nepřehlédnete. Dávají tušit, že vinařství je významnou součástí zdejšího zemědělství. Vína z autochtonních odrůd Marzemino, Teroldego (červené) a Nosiola (bílé) na dovolené v Trentinu rozhodně ochutnejte. A když na sjezdovce vymrznete, grappa (trentinská pálenka) vás rozhodně zahřeje. Trentinská vína se vyznačují vysokou kvalitou i skvělou chutí. Koneckonců červené Marzemino nechal Dona Giovanniho opěvovat i sám Mozart. Zastánci něčeho ostřejšího by si neměli nechat ujít ochutnávku grappy z palíren Údolí jezer – Valle dei Laghi. Dokonalý přehled o trentinských vínech i lihovinách si uděláte v provinční vinotéce v Trentu, sídlící v nádherném paláci Roccabrunů ze 16. stol. (poblíž náměstí Piazza Duomo). Vína tu můžete nejen zakoupit, ale i ochutnat spolu s dalšími trentinskými gastronomickými specialitami. Otevírací doba v průběhu celého roku je čtvrtek - sobota: 17 - 22 hod. A když už se budete toulat malebnými uličkami tohoto města, nechte se zlákat vůní křupavé pizzy. K té můžete ochutnat pro změnu jedno z trentinských řemeslných piv.

[www.visittrentino.info/italsky-styl](http://www.visittrentino.info/italsky-styl)

Trento, říjen 2017