

MICHELINSKÉ CHUTĚ A VŮNĚ TRENTINSKÉHO LÉTA

Trentino je oblast, ve které enogastronomie představuje dědictví, které je potřeba chránit, ale i poznávat. Řeč je především o tradičních kulinářských výrobcích a vínech, jedinečných svou chutí a zároveň příznivých pro zdraví. Je vícero cest, jak lze pečlivě poznat nějakou oblast. Tou nejlahodnější je zajisté ta, která vede ke kuchyňskému stolu.

Tento rok si na hvězdy prestižního „Průvodce Michelin“ může dělat nárok šest trentinských restaurací. V hlavním městě regionu jsou to *Osteria delle Due Spade* a *Scrigno del Duomo*, symboly historického centra. Ve Val di Fiemme vyčnívá restaurace *El Molin*

. Báječnou atmosféru zde mají na svědomí především samotné prostory, restaurace je totiž zřízena ve starém mlýnu. Další z podniků, *Malga Panna* ve Val di Fassa, již od šedesátých let představuje pilíř trentinské gastronomie. Nyní se z východu přesuneme více na západ do Val di Non, kde se ve městě Ronzone nachází restaurace

l'Orso Grigio

. V Madonně di Campiglio, perle Dolomit, zase našla harmonické spojení kuchyně severu s kuchyní jižní ve vyhlášené

Stube Hermitage

Kvalita a tradice se setkávají také v typických trentinských hostincích. Ty se uchylují k používání surovin vyhradně lokálního původu: od vody, vín, přes uzeniny, sýry, mouku, extra panenský olivový olej, ovoce až k zavařeninám. Takto se na stolech objevují pokrmy připravené podle tradičních receptů, které skvěle obohacují výrazné enogastronomické přednosti tohoto území. Trentino se může pochlubit také 150 horskými hostinci, které neslouží pouze jako důležité styčné body pro turisty, ale i jako místa, na kterých mohou přijít do kontaktu s tradičními chutěmi. Na podzim některé z nich hostí iniciativu „*Rifugi del Gusto*“, která o pár týdnů prodlužuje běžnou dobu aktivní činnosti a mění tyto chaty v místa, kde se ochutnává to nejlepší z trentinské enogastronomie. Obklopeno rozsáhlými vinicemi, obzvláště těmi s hrozny Chardonnay, je Trentino věhlasné svým oceňovaným perlivým vínem Trentodoc metodo classico, hrdostí italského sektu. Když je řeč o italském vinohradnictví, přirozeně musíme zmínit také Marzemino, červený nektar, který ve svém Donu Giovannim oslavoval i sám Mozart.

Kdo miluje víno, je povinen ochutnat Teroldego Rotaliano Doc, další červené, suché, tělnaté a strohé. Jemná vůně a lehký odstín bílých květů a nedozrálého ovoce naopak charakterizují Nosiolu, bílé víno, ze kterého se získává ceněné *Vino Santo*. Prvotřídní mléčné výrobky jsou reprezentovány sýrem Trentingrana, vyrobeným výhradně z mléka krav z malých či středně

malých farem. Dalšími neobvykle ceněnými sýry jsou Casolèt, typický pro svou jemnou mléčnou chuť s nádechy bylin na patře, Puzzone di Moena označovaný spolu s Casolètem jako Slow Food a dodnes připravovaný starodávným způsobem, a nakonec Sprezza Dop, sýr s velmi nízkým obsahem tuků. Val di Non je zas domovinou renomovaných jablek, jejichž odrůdy Golden Delicious, Stark Delicious a Renetta se mohou od roku 2003 pyšnit prestižním označením DOP.