

## TÉMA IN

in.ihned.cz/zahranici

## Kde bydlet:

Počítejte s tím, že bydlení na poslední chvíli se v době olympiády bude hledat trochu déle. V Turíně naleznete především hotely střední a vyšší úrovně, informace o nich naleznete například v průvodcích, jako je Lonely Planet ([www.lonelyplanet.com](http://www.lonelyplanet.com)), nebo přes rezervační portály, jako je [www.venere.com](http://www.venere.com).

Mezi zajímavá místa, která si zaslouží zmínku, patří Le Meridien Lingotto ([www.lemeridien-lingotto.it](http://www.lemeridien-lingotto.it)): dnes čtyřhvězdičkový hotel, původně továrna FIAT, přetvořená architektem Renzo Pianem. Leží ve čtvrti Lingotto, od centra je tedy dost vzdálen (obvykle se využívá pro obchodní cesty), pobyt zde je ale pro návštěvníky opravdovým zážitkem. Fascinující je celková architektura nebo dráha pro jogging na střeše hotelu – původně testovací dráha pro nové automobily (odehrává se na ní i jedna ze scén filmu Italian Job, ovšem oné původní verze ze 60. let s Michaelem Cainem). V bývalé továrně naleznete i nákupní centrum a zmíněnou galerii moderního umění.

Vliv Agnelliů, kteří mají i velké politické konexe, je ovšem mnohem větší, než se může zdát na první pohled. Pod Fiat spadají značky Alfa Romeo a Lancia, rodina vlastní i Maserati a Ferrari, stejně jako média (podíl ve vydavatelství vydávající deník La Stampa), podíly v telekomunikacích, společnostech podnikajících v turistickém ruchu i bankovníctví. Jen pro dokreslení: význam Agnelliů je tak velký, že i distributor filmu Mlčení je hříšník jej v Itálii uvedl pod názvem Mlčení nevinných. Beránci se totiž překládají do italštiny jako agnelli a název Silenzio degli Agnelli se nezdá vhodný...

## Juventus. Juve!

Je snad jen jediná věc, která obyvatele Turína zajímá víc než bulvární novinky o rodině Agnelliů – fotbalový klub Juventus Turín. Ovšem i ten je s Agnelliovými pevně spjat: rodina jej díky majoritnímu podílu kontroluje a její členy můžete vidět při sledování zápasů ze soukromé lóže.

Na Juventus v Turíně nedají dopustit. Pro nás je Juventus zajímavý díky účinkování Pavla Nedvěda, většiny obyvatel piemontského regionu ale na jeho původu moc nezáleží: „On je Čech?“ zeptají se trochu se zájmem, trochu ze zdvořilosti, ovšem pro ně je Nedvěd především z Juventus. Z jejich „Juve“.

## Budova sahající k nebi

Na své si ale přijdete v Turíně i tehdy, kdy vás Fiat ani Juventus vůbec nezajímají. Milá je už samotná atmosféra města, plná nejrůznějších podloubí, širokých ulic a náměstí, i když návštěvníci ji v poslední době kvůli olympiádě nemohli příliš sledovat.

Město vypadalo, jako by se Italové kvůli tomuto zimnímu sportovnímu svátku rozhodli přestavět celý Piemont. Stejně jako se budovaly nejen nové stadiony a sjezdovky, ale i nové silnice a dálnice, rekonstruovaly se i turínské památky. Kdo tedy navštívil Turín v létě či na podzim, mohl litovat – zakrytá byla řada paláců, stejně jako nejoblíbenější náměstí San Carlo. Ke cti města je ale třeba říct, že když už jste místo náměstí viděli plachty, ty alespoň sloužily k vystavení děl mladých umělců.

Asi nejvýraznější dominantou Turína je zvláštní budova Mole Antonelliana, s věží přesahující výšku 167 metrů. Původně byla projektována jako synagoga, ale protože ji architekt Alessandro Antonelli – k nelibosti →



Vyhlášená turínská čokoláda

## Co tady jíst

Turín, stejně jako celý Piemont, je pro gurmány opravdovým rájem. Výčet toho, co zde ochutnat, je tak opravdu rozsáhlý. Jednou z věcí je určitě **čokoláda**. V Turíně má dlouholetou tradici (místní specialitou je především giandula, čokoláda s vysokým obsahem oříškového krému) a o její důležitosti svědčí i to, že si ve městě můžete koupit „čokopas“ a za pár eur se účastnit degustací čokolády, nebo že se ve městě koná festival čokolády ChocolaTo.

Zmínku si zaslouží i **sýry**: mezi místní speciality patří například Castelmagno, Toma piemontese, robiola di Roccaverano nebo ovčí caprin di Rimella. Nakupovat můžete například v obchodě La Baita del Formaggi (Via Lagrange 36), který se specializuje na regionální produkci.

V restauraci pak vyzkoušejte bagna caoda (pokud vám toto jméno připadá málo italské, máte pravdu: Turín je součástí Piemontu, takže i tady se mluví často piemontsky). Jedná se o teplou omáčku z ančoviček a oliv, obvykle se jí se zeleninovým fondue. Další specialitou je brasato al Barolo, hovězí dušené ve víně Barolo.

Co se týče **restaurací**, vyhlášenou je například Del Cambio na Piazza Carignano, nebo oblíbená trattoria Dai Salletta na Via Belfiore. Slavné jsou ale především **kavárny**, jejichž historie často sahá do 18. či 19. století. Ta nejstarší, Platti (založená 1870, Corso Vittorio Emanuele II 72) je proslulá sladkými pralinkami, známé jsou i Café Torino na Piazza San Carlo nebo Al Bicerin (Piazza della Consolata 5), jeden z nejstarších podniků s pečivem (od roku 1763), kde si vedle výtečných snídaní a pečiva můžete dát i bicerin: místní specialitu, nápoj z kávy, čokolády a mléka.

Více o nápojích a jídle regionu str. 8 – 10

