

ZAHRAŇIČÍ

in.ihned.cz/zahranici

Místní speciality

Sýr: Caciocavallo Silano**Olivový olej:** Bruzio di Lametia**Uzeniny:** Capocollo di Calabria,
Pancetta di Calabria**Ovoce:** Clementine di Calabria**Marcipán:** každá oblast má svůj vlastní
recept**Alkohol:** Fuoco (70%)

rozhraní zálivu sv. Eufemia a Gioia Tauro. Pocházejíce z řecko-normanské doby, dochovalo se velké množství historických památek. Katedrála z 11. století, kostel sv. Marie, vybudovaný na vrcholu skalnatého útesu, kam vede příkré schodiště, nebo kostel sv. Františka z Assisi. Turisté vyhledávají Tropeu především kvůli křišťálovému moři a plážím s bílým pískem. Společnost vám dělají nádherné skály, místy porostlé bujnou tropickou zelení, které se táhnou po celé délce pláže. Vítanou atrakcí je rovněž výlet na Liparské ostrovy, které jsou odtud dobře viditelné. Nedaleko tohoto historického města se nachází také mys Capo Vaticano se svými nádhernými písčitými plážemi.

Matematika a lékořice

V městečku Crotone se na každém kroku setkáte s odkazem na Pythagora a jeho učení. Je téměř všude – na štítech domů, ubrouscích v restauraci, talířích, v názvech místních kulinařských specialit. Ve starověku to byl velice významný přístav a sídlo vzdělanosti, kultury a obchodu. Symbolem antických památek se stal sloup z chrámu Héry, strážkyně přírody, ochránkyně mořeplavby, domácích zvířat a ženství ve všech jeho aspektech.



Pobřežní městečka mnohdy vyrostla přímo na skálách.

Na 780 km
pobřeží
Kalábrie
najdete řadu
romantických
míst.



FOTO: ARCHIV

Kalábrie se může pochlubit unikátním muzeem lékořice, která zde přirozeně roste na pobřeží. V roce 1731 vznikla společnost Amarelli. Tradice výroby lékořice se dědila z otce na syna a nový majitel firmy se vždy snažil o nové postupy výroby. Lékořice rodiny Amarelli získala v 70. letech 20. století titul Master Liquirice, a v roce 1987 dokonce Zlatou medaili od Italské chemické společnosti za ekologicky šetrný přístup k životnímu prostředí. Finální produkt je čistě přírodní, bez použití konzervantů nebo sladidel. Pokud chcete přece jen trochu toho sladkého, kupte si kromě tradičních lékořicových suků třeba bonbony obalené v cukru, jež vypadají jako malé kamínky z pláže.

Nákladné a odkládané svatby

Jací jsou Kalábrijci? Jako většina jižanů přátelští, pohostinní a velcí patrioti. První místo na jejich žebříčku hodnot zaujímá jednoznačně rodina a největší rodinnou událostí je svatba. Než k ní ale dojde, bývá mnohokrát

odložena, protože je velice nákladná jak pro rodiny ženicha a nevěsty, tak pro ostatní svatebčany. Rodina totiž zve desítky až stovky hostů, kteří mnohdy nevitají toto pozvání s nadšením, protože se od nich očekává satební dar. Tímto se rozumí obálka s dvěma až třeba pěti sty eury nebo dar stejné hodnoty. Aby si svatebčané nelámali hlavu, co koupit, existují tu obchody pro novomanžele. Zde si snoubenci vyberou, co je zajímavé, a u prodáváče nechají seznam. Podle něj pak svatební hosté nakupují.

Dalším velice důležitým svátkem jsou křtiny. Ty už nejsou tak nákladné, protože nikdo jiný než rodina na ně nemá přístup. Všichni se oblečou do nádherných šatů a po ceremoniálu v kostele jde celá rodina na náměstí, kde je zdraví všichni, kdo jsou v tu chvíli poblíž. Oslavy se poté přesouvají do místních restaurací, kde se obvykle i s dětmi hoduje až do rána.

Jistě že nejlepší!

Při zmínce o jídle všichni Kalábrijci ožijí. Jídlo milují, dovedou o něm dlouze vyprávět a stejně tak dlouho sedí u prostřeného stolu. Každá oblast má několik svých specialit. Ať už je to víno, sýr, šunka nebo ryba, vždy se dozvíte, že je nejlepší v celé Kalábrii, ne-li rovnou v celé Itálii.

Stravovací návyky jsou také velice osobité. Říká se, že se zde přes den jí velice málo, ale jak pak hodnotit osm chodů k obědu? Snídaně se neobejde bez silného espressa a sladkého pečiva, croissantu, k němuž se přidá máslo a med. Je to také jediná část dne, kdy místní pijí džus nebo jiné ovocné šťávy, po zbytek dne je vystřídá voda nebo víno. Oběd začíná obvykle všelijak připravenou zeleninou, následují těstoviny na několik způsobů. K nim je nemyslitelné nedat si parmezán nebo jiný druh slaného sýra. Dalším chodem je maso, pak zelenina, mořské plody, ovoce, znovu těstoviny a takto to jede stále dál... Končí se domácím likérem s citrónovou, lékořicovou nebo cedrovou příchutí. ■

VERONIKA SEIDLOVÁ