



## TRENTO

Hlavním městem provincie Tretino je stotisícové město Trento. Město, bohaté svou historií, uměním a tradicemi, vyrostlo uprostřed nádherné přírody už v prvním století před Kristem. Bylo vybudováno jako vojenský tábor na řece Adige, který měl chránit cestu od jihu přes Alpy do střední Evropy. Právě tato strategická poloha předurčovala jeho dlouhou, bohatou historii. Nejvýznamnější událostí, která zde proběhla, byl Tridentský koncil v 16. století.

Obyvatelé i návštěvníci tridentské metropole se velmi snadno z centra pulsujícího města dostanou po 19 km dlouhé horské silnici přímo do srdce klidných Dolomit. Budete-li v Trentu jenom jediný den, nenechte si ujít návštěvu nádherného starobylého hradu Buonconsiglio. Máte-li dostatek času, projděte se malebnými ulicemi města, zavítejte do jednoho z mnoha místních muzeí či galerií, vychutnejte si prohlídku chrámu, a pak se usadte v jedné z nespočetných venkovních kavárniček a nechte utíkat čas.

## UŽITEČNÉ ADRESY

- [www.ap.trento.it](http://www.ap.trento.it)
- [www.raftingcenter.it](http://www.raftingcenter.it)
- [www.valdisole.net](http://www.valdisole.net)
- [www.trentino.to](http://www.trentino.to)

→ klidně můžete spustit pověstný Tarzanův pokřik. I při tarzaningu vám bude asistovat kvůli bezpečnosti horský průvodce. Tento sportovní výlet je nezapomenutelným zážitkem zejména pro děti. Jeho cena je kolem 50 eur.

Na své si ve zdejších kraji přijdou i milovníci jízdy na koni. Vybírat můžete od jednohodinové projížďky až po několikadenní túru po kopcích. Za hodinu zaplatíte 20 eur, za celý den a svačinu pak 88 eur.

## Italská kuchyně

Chcete-li opravdu poznat charakter této části světa, nesmíte vynechat důležitou věc, kterou je kuchyně. Gastronomie Trentina je charakteristická jednoduchou přípravou tradičních místních produktů – mléka, sýru a masa.

Zapomeňte tedy na chvíli na nejproslulejší italský výrobek –

pizzu – a zcela se oddejte chutím tradičních pokrmů, jimiž jsou například noky plněné jelením masem, domácí těstoviny s různými druhy omáček, masové rolky se zelím, jehněčí na víně nebo krůtí maso s rajčaty či míchaná zelenina. Také houby a zvěřina jsou důležitou součástí místního jídelníčku. Ještě, než se pustíte do hlavních pochutin, bude vám podáván předkrm – carpaccio, což je hovězí nebo jelení syrové maso s olivovým olejem a sýrem. K tomu nebude chybět vyhlášené místní červené víno Teroldego nebo Marzemino. Kdo by měl chuť na něco ostřejšího, jistě neodolá pověstné šumivé grappě.

## Vinná stezka Trentinem

Rozhodnete-li se věnovat místnímu vínu poněkud více času, čeká na vás nenáročná

padesátikilometrová cesta, jež dává jedinečnou možnost nahlédnout do procesu výroby pověstného italského vína v horských sklepích.

Začít lze právě ve Val di Sole, pak pokračovat do sousedního Val di Non a svou exkurzi můžete zakončit v nejproslulejší vinařské oblasti Piana Rotaliana. Ponořte se tedy do útrob vinných sklepů, kam i augustiniánští mniši chodili rozjímat po více než šest století.

Vychutnejte si různé odrůdy vína od Chardonnay, Cabernet, Thurgau, Lagrein až po Pinot. Místní výrobci jsou tradici pěstování a zpracování hroznů, která pochází už z dob starověkého Říma, zcela oddáni. Považují ji za způsob umění. Nejznámějším vínem oblasti Val di Sole je Teroldego, jedinečná místní odrůda, kterou můžete ochutnat v každé restauraci či hotelu nebo si ji koupit v obchodě. Druhým vyhlášeným vínem je Marzemino, jehož název zvětšil Mozart v jedné árii Dona Giovanniho.

Po právu pyšní jsou obyvatelé Trentina na svůj vyhlášený šumivý vinný produkt – grappu, kterou nazývají vodou života. Kdo při své návštěvě Trentina nevyzkouší tento mok, který lze srovnat s nejlepším francouzským koňakem nebo skotskou whisky, ochuzuje se o jeden z nejproslulejších aspektů zdejšího kraje.

MICHAELA FRIČOVÁ



FOTO: ARCHIV