

Mé milé Milano,

omlouvám se ti za to, že jsem tě vůbec neměla na seznamu kulinárních destinací. I ty k nim rozhodně patříš! A já se nemůžu dočkat, až tě navštívím zase, a zase, a zase...

PŘIPRAVILA LENKA POŽÁROVÁ

FOTO LENKA POŽÁROVÁ, PROFIMEDIA A STOCKFOOD/KALEIDOSKOPE.CZ



Doslechla jsem se o novém trendu – na nákupy jezdí našinec do Milána. V lednu a červenci se tam totiž spouští lavina slev. Nevídaných slev! A protože by mi neškodilo obohatit si šatník, lednovou jednodenní cestu do Milána jsem si taky naplánovala. Neprozřetelně jsem ovšem před odjezdem zabrousila na internetu i na kulinární nabídku města – a to byl začátek konce mého módního výletu. Pravda, pokoušela jsem se brouzdat po módních butikách alespoň dvě hodiny, ale značky, jako je Versace, Armani, Prada či Gucci, jsou mi dost „ukradeny“. Tímto se omlouvám všem módním znalcům, ale focení neobvyklých výloh bylo vrcholem mého módního zájmu. Nic naplat, je načase pokoušet v obchůdkách mého gusta.

Čokoládová extáze

Do čokoládou provoněného obchodu ChoCoLaT je třeba zajet z centra pár zastávek metrem. Spěchat rozhodně nemusíte, zavírá se tu až v jednu hodinu po půlnoci (a otvírá už o půl osmé ráno). Dovnitř s manželem vcházíme s kručícími žaludky a velkým očekáváním. Zatím jen očima hltáme místní koláče. Na výběr jich tu je asi tučet a všechny jsou čokoládové. Čokoládově hnědé jsou i stěny a oblečení prodavaček. Slečna za pultíkem nám lámaně, ale ochotně popisuje různé příchutě koláčů. Neodolatelny je koláč čokoládovo-kávový, čokoládovo-ořechový nebo čokoládovo-dýňový. K tomu si dáваме horkou čokoládu, kterou si můžete nechat ochutit skořicí, zázvorem nebo chilli. Před pokladnou ještě můjme mísu s čokoládovými bonbony, jež nabízejí zdarma. Svou čokoládovou extází si jdeme vychutnat ke stolečkům v horní části prodejny, kde máme patřičný rozhled. Při odchodu je třeba projít kolem vitriny se zmrzlinou, a protože jsem jen slabá žena, podlehnu i té. Aspoň tu nejmenší porci musím ochutnat. Z temně hnědých příchutí (těch je zde asi šest) si můžete vybrat třeba tu s pomerančem, rumem, chilli nebo lískovými oříšky... Mrkněte na www.chocolatmilano.it.

Vykutálené sýry

Sýrárna La Baita del formaggio funguje už od roku 1880. Nejdřív jsme ji okukovali jen zvenku, když vtom z ní vyšla starší paní a podává nám na ochutnání kus krémové gorgonzoly na tenkém křupavém chlebu. Hmmm, to je dobrota! Kam se uvnitř podíváme, všude jsou samé sýry. Sýrárna dýchá historií, atmosféru dokreslují třeba i staré konve na mléko. Ptám se po místní specialitě – sýru Lariano Speziato s rozmarýnem. Voňavý sýr s měkkým vnitřkem, který dozrává v horách v oblasti jezera Como, tu vymysleli před deseti lety a dnes se dováží do spousty restaurací po celé Itálii, ba i za její hranice.

Je to neskutečná lahůdka, kterou ukrájují z velkých sýrových kol. Majitel obchůdku se zaměřuje na kvalitu surovin, jež se při výrobě sýra používají, a nebojí se experimentů. Všechna nakoupený sýr vám tu automaticky nabalí do vakuově neprodyšných sáčků. Více na www.labaitadelformaggio.com.

Sametová zmrzlinárna

Když jsem jednoho Itala zaslechla mluvit o nejsametovější zmrzlině v celé Itálii, zbystřila jsem a namířila si to do zmrzlinárny Rivareno, která má pestrou směs zakladatelů – jsou jimi bývalý novinář BBC, právník, obchodník s automobily a dva zmrzlináři. Moderní prostředí, barevné židle, dva počítače pro zákazníky s přístupem na internet... Zmrzliny jsou schované pod poklapy, jak to v těch nejlepších zmrzlinárnách mívají. Nebývalé chuti a sametovosti tu dosahují jen s použitím kvalitních přísad, bez přidání vzduchu a barviv. Zmrzlinu navíc vyrábějí v malých dávkách a několikrát denně. Ke specialitám patří zmrzlina z piniových oříšků, ze sezamu a šafránu, z mascarpone a čokoládového krému nebo z amaretta a karamelizovaných mandlí. Mimochodem, zmrzlinárna



Nezapomenutelná zmrzlina z ChoCoLaT



Pečivo v pekárnách Princi láká k ochutnání.

má pobočky i v několika dalších severoitalských městech. Více informací hledejte na www.rivareno.it.

Módní přehlídka na pekárenském molu

Ve městě najdete čtyři pobočky pekárny Princi. K těm nejhezčím patří Via Sponari 6, kde je v zadní části kamenná pec se spoustou chlebových ošatek, a pekárna Piazza Aprile 25, jíž dodává švih vysoký vzdušný prostor, který je rozdělený na část výrobní a zákaznickou, jedna od druhé jsou oddělené skleněnou příčkou. V té zákaznické se můžete posadit ke kamennému pultíku, vychutnávat si místní dobroty a zároveň pozorovat zručné pekaře. Stěny s policemi na pečivo jsou obložené tmavým dřevem, které tomu všemu dává šmrnc. Doporučuji ochutnat čokoládový koláč s hruškou nebo rajčatové bocháňky bohatě plněné olivami, kterých je tam víc než těsta. Porce focacci vám z velkých plechů vystřihnou nůžkami a pak zvaží. Pečivo tu pečou jen z těch nejkvalitnějších surovin, ale dokonalost dotáhli ještě dál. Uniformy prodavačů totiž navrhoval sám Giorgio Armani! No, uniformy, spíš ležérny, pohodlné a vkus-

Navštívíte-li Milano po Novém roce, můžete zde se slevou nakoupit módní kousky a uspokojit své mlsné jazýčky.



V pasáži Vittorio Emanuele panuje rušný život.

né modely – lehký rolák barvy slonové kosti, bílou rozhalenou košili a hnědé zástěry do pasu. A že to těm prodavačům tedy sekne! Více informací najdete na www.princi.it.

Mozzarellová „sušárna“

Unikátní mozzarellový bar Obiká staví na konceptu inspirovaném sushi barem. Je tak „chytlavý“, že pobočky jsou už v Londýně, New Yorku, Kuvajtu nebo Tokiu. Tradiční suroviny se pečlivě vybírají po celé Itálii a dovážejí se sem denně čerstvé. Ústřední „hrdinkou“ je mozzarella, jejíž kolébku je oblast kolem Neapole, kde se na farmách vyrábí ručně z buvolího mléka. Ochutnat můžete čtyři druhy mozzarely, mezi nimiž je i uzená (affumicata) nebo tzv. stracciatella s krémovou nasládlou konzistencí. Výzdobu baru tvoří akvárium se všemi čtyřmi druhy mozzarely. Mozzarellový závin (rotolo) je

vrcholem zdejší nabídky. Plněný může být šunkou, lososem a rukolou. Dorazíte-li sem – stejně jako my – po půl sedmé večer, můžete si užít tzv. „šťastnou hodinku“. Stačí si dát drink v hodnotě 10 eur a můžete k tomu zdarma spořádat, co hrdlo ráčí. Zvážíte-li, že za ochutnávku mozzarely v jinou denní dobu byste dali i 40 eur, jde o nabídku přímo neodolatelnou. Taky tam bývá narváno. Na stole jsou tácy s mozzarellou, šunkou, grilovanou zeleninou, kuskusem a olivami, kam si chodíte plnit své talířky. Dobré je přijít zavčas, neboť nabídka se neustále mění a neopakuje se. Mně trvalo docela dlouho, než jsem přišla na to, že na každém tácu s mozzarellou je jiný druh. A mám pro vás ještě jeden tip – až budete ze „sušárny“ odcházet, projděte se blízkou uličkou Via Fiori Chiari, kde mají večer rozložené stolečky různí tajemní věštcí a kartáři. Více informací na www.obika.it.

La Vecchia Latteria

La Vecchia Latteria je název nejpodivnější restaurace, v které jsem kdy jedla. Místnost je široká necelé 3 metry a dlouhá asi 5 metrů. Když chce jeden host projít, musí ostatní vstát. V poledne sem proudí místní na vyhlášené těstoviny, které tu připravuje manželka vtipálka, jenž v restauraci obsluhuje. Až si venku vystojíte frontu, každopádně ochutnejte něco z denní nabídky a nenechte se ošálit specialitou v podobě výběru zapékané zeleniny (forno místo), která je studená a ne moc zajímavá. A ještě jedna rada: V této restauraci zapomeňte na záchod! Ne že by tu nebyl, ale po velké snaze ho najít (kdy vyženete od stolů celou rodinku, abyste prošli prosklenými dveřmi) na něj narazíte na dvorku. Ale dál už ani krok! Tedy pokud se nechcete pokochat historickým miniaturním tureckým záchodem... Hned vedle je fastfood s plněnými pečenými plackami piadineria (otevřen je pondělí až sobota od 11 do 19 hod.) a naproti přes křižovatku je vegetariánská jídelna Natura 8+ s čerstvými ovocnými džusy (otevřena je pondělí až sobota od 7.30 do 16.30 hod.).

Gurmánský ráj

Peck je vyhlášená prodejna delikates s historií sahající do roku 1883. Najdete ji na ulici Via Spadari. Pultry se tu prohýbají pod nejvybranějšími sýry, uzeninami, lahůdkami a pečivem. Jemné plátky telecího s tuňákovou omáčkou (vitello tonnato) stojí majlant, ale chutnají božsky! Hned naproti můžete vklouznout do rybárny Pescheria Spadari a pochutnat si zde na mořských plodech, které podávají v papírovém kornoutu, a ty pak zajíst jablíčkem z mísy, jež jsou postavené na každém stole.

To ostatní v kostce

A co je v Miláně k vidění ještě? Přece majestátní katedrála, ale tu určitě nepřehlédnete. Zato u opery La Scala se vám to povede snadno. Mnoho našich divadel má totiž zdobenější příbytek. Korzovat pak můžete v přilehlé velkolepé nákupní pasáži Vittorio Emanuele. K povinné zastávce by měl patřit designový guru v oblasti domácích potřeb – Alessi. Nejen do mého povědomí se vryl svým nesmrtelným odšťavňovačem citrusů! Obchod sídlí v centru na Corso Matteotti 9 (otevřen je úterý až sobota od 10 do 19 hod., v pondělí jen od 15 do 19 hod.). I páteční trh na Via Crema (do 13 hod.) stojí za zhlédnutí. A jakou specialitu si tu dát v restauraci? Třeba ossobucco (telecí koleno s morkem), které doplňuje gremolata, což je směs citronové kůry, petrželky a česneku. Vyhlášené jsou i ryby či krémové rizoto a polenta. Ty se tu dokonce jedí častěji než těstoviny!

Paprsky slunce mezi sloupořadím Colonne di san Lorenzo působily romanticky.



Užitečné tipy

- ✳ Nízkonákladové aerolinky Wizzair přilétají na letiště v Orio al Serio v Bergamu, které je 1 hodinu cesty autobusem od Milána.
- ✳ Vyplatí se pořídit si v Miláně denní jízdenku, která platí 24 hodin od označení (3 eura). Jízdenka na 1 jízdu stojí 1 euro.
- ✳ Mapu centra dostanete zdarma v informacích v hale hlavního nádraží. Tu si rozhodně prohlédněte, stojí za to!
- ✳ Ubytování jsme ozkoušeli v čistém a vkusně zařízeném hotelu Ibis (Via Zarotto Antonio 8), který je blízko nádraží i blízko metra. Cena: 72 eur za noc pro 2 osoby.