

# Ticino

## Od palem k ledovci

Kombinuje se tady italská kuchyně se švýcarskou precizností, najdete tu pláže i hory, sjezdovky i trasy na túry či kola. Pěstují zde víno, ale i rýži a pomeranče. Sluníčko tu září v létě i v zimě a v horách turismus ještě nedosáhl nepříjemné hranice.

TEXT A FOTO LENKA POŽÁROVÁ, [WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ](http://WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ)



Několikadenní telata nabírají sílu



Paolo Bassetti vysvětluje zpracování kaštanů



Výroba mandlových sušenek Amaretti

## Nálepka „místní“

Ačkoli v jiných zemích je módní všechno s nálepkou „bio“, sem tento trend (naštěstí) ještě nedorazil. Pro lidi je důležité, že je produkt místní. V oblasti, kde můžete pít z horských potoků, se tomu asi divit nedá. Potrpí si na označení „nostrana“ (místní) u kuchyně i ostatních výrobků. Je až obdivuhodné, že tuto myšlenku prosazují i supermarkety, jež dávají přednost místním produktům před těmi dovozovými. Oživila se tu produkce kukuřice na polentu, která se dříve dovážela z Argentiny, raritou je pěstování rýže (Lago Maggiore) a olivovníků (Lago Lugano) díky unikátnímu podnebí. Za návštěvu určitě stojí farma Terreni alla Maggia, která prodává vlastní rýži, rýžové pivo, spoustu vín, nápoj Nocino (grappa marinovaná s ořechy a kořením) nebo kaštanové speciality. Příjezd na farmu vede mezi rýžovými poli, což je v říjnu před sklizní krásný pohled. Nepotkáte jinou značku kávy než místní Chicco d'Oro a frčí tu přírodní sodovky Gazosa bez chemie s retro keramickým uzávěrem. I uzeniny jsou domácí a skvěle je dělají třeba v Maccellerii Cavargna, kde si můžete smlsnout na místní lahůdce, v červeném víně a bylinkách marinovaném prosciuttu nebo jazyku.

## Italský původ dovedený k dokonalosti

Pálenka z hroznů Grappa, mandlové sušenky Amaretti nebo mortadella mají původ v Itálii. Místní však Italy trumfli. Grappu tu filtrují dvakrát, aby voněla, amaretti máčejí v čokoládě nebo ji používají na jejich slepení a zdejší mortadella by si zasloužila medaili. V kuchyni nemůže chybět polenta (často podávaná jako příloha), krémové risotto, těstoviny nebo polévka Minestrone. Pýchou jsou místní sýry, vyráběné v létě na mnoha horských salaších,

sušené maso, uzená ricotta, med a víno. Fondue si můžete dát ve třech variantách. Typické syrové, do kterého si máčíte chleba nebo vařené brambory. Pak fondue, kde si vaříte tenké plátky masa ve vývaru (Fondue Chinoise), a při třetí verzi si opékáte kostky masa v oleji (Fondue Bourguignonne). V Osterii Lai Baita (Dongio) jsem ochutnala třetí variantu, přičemž na podzim se podávalo maso jelení.

## Zamilovala jsem se do krávy

Místní krávy jsou prostě kočky! Mají zvláštní světle hnědou nebo šedou barvu a nádherné oči. Na pastvinách mají zvonce, takže slyšíte typické vyzvánění, i když jsou v nedohlednu. U paní Hedi nakukujeme do sýrárny Töira ve vesničce Olivone. Vyrůstala v sýrárně a svou práci miluje. Bude jí šedesát, ale elánu a páry má jako dvacítku. Neustále se směje a ochotně nám ukazuje místnost, kde zrají sýry s chlupatými plísněmi, i krb, na kterém vaří pro hosty jídlo nebo udí ricottu. V této maličké sýrárně si totiž můžete posedět u stolečků a smlsnout si na místních jogurtech, výběru sýrů nebo teplém jídle. Přitom můžete sledovat za prosklenou stěnou výrobu másla v sýrárně, které se natlačí do prastaré vyřezávané dřevěné formy, a tím získá neobvyklý vzhled. Větší a průmyslovojší je sýrárna San Gottardo, kde můžete pojíst a v jejím suterénu sledovat „cvrkot“ při výrobě sýra. Specialitou jižní části Ticina je sýr s názvem Zincarlin, který je formovaný do tvaru cylindru. Díky pepři a výrazné plísní je velmi ostrý. Podává se s medem.

## Kaštanové údolí

Ticino je známé jedlými kaštanými. Stromy zde rostou planě a na podzim se tu po cestách a silnicích kutálejí pichlavé koule. Firma pana Paola Bassettiho v Cadenazzo vykupuje kaštanů od lidí, kteří je sbírají. Pak nastává

pečlivý proces třídění velikosti a kvality, kdy se kaštanů vhodí do vody a plovoucí kousky se vyhodí (mají porušenou slupku). Potom se suší při teplotě kolem 50 °C. K sortimentu patří celé sušené kaštanů, kaštanová mouka, kaštanové těstoviny nebo kaštanové lupínky. Stejně tak tu zpracovávají kukuřičku, která může mít barvu žlutou i červenou. Kukuřičná zrna drtí do krupice na přípravu polenty. Kaštanů najdete v koláčích (torta di castagna), těstovinách, gnocchi, ale i v šunce nebo červeném zelí, které se jí k masu. Nejtypičtější jsou samozřejmě čerstvé pražené kaštanů. Každoročně se v městě Ascona koná počátkem října kaštanový festival (Festa delle castagne).

## Pasticceria e panetteria

Dvojčata Bruno a Franco Bulettiové jsou ve vesničce Airolo známí. Jeden stojí za pultem jejich cukrárny a druhý za válem. Můžu u nich nahlédnout do díže se zadělaným těstem na panettone, kterou jsou vyhlášení. Je vzdáleně podobná naší vánočce a do těsta tu dávají jen samé dobré věci. Sleduji zdatného cukráře, jak cukrářským kornoutem tvoří amaretti, jiný pomocník zručně natáčí pruhy těsta na trubičky. A ještě jednou specialitou jsou originální. Vyrábějí tu spampezi, což jsou jakési perníčky plněné směsí ořechů s cukrem a grappou. Opravdová lahůdka! Skvělé velké amaretti, uvnitř měkké, jsem našla v Panetterii Mora v Locarnu a v nedaleké Fontaně Pasticcerii měli amaretti slepované čokoládovými krémy! Za návštěvu určitě stojí i Pasticceria Gazzaniga z r. 1882 v Bellinzoně, kde je specialitou bisollo, což je v čokoládě ukrytý kaštanový krém. V Asconě si zajděte do Panetterie Poncini, kde můžete ochutnat chleby, amaretti i panettone, a v Luganu nevynechejte Pasticcerii Münger, kde můžete posedět i při čaji.



## Další TIPY

### Lenky Požárové:

- Všude se domluvíte italsky, ale většinou i německy a francouzsky.
- V horní části Ticina v Blenio Tal nevedou ve vesničkách názvy ulic ani čísla domů, každý vám tu však rád poradí.
- Ujít byste si neměli nechat město Bellinzona se třemi hrady nebo filmový festival v centru Locarna.
- K ubytování vřele doporučuji místní „rustici“, tedy horské domky (se zařízením a kuchyní). Více informací najdete na [www.happyhome.cz](http://www.happyhome.cz).
- Do Ticina se jezdí především za kombinací jídla a sportu. Skvělé pěší túry můžete podniknout v létě (červen až září) v údolí Verzasca (s krásným kamenným mostem přes řeku), v Passo del Lucomagno nebo u Lago Ritom, kde potkáte kamzíky a sviště. Jezdit se tu dá i na kole, a dokonce se můžete svézt v sedle oslíka. V zimě si lze vyzkoušet túru se sněžnicemi, zaběhat si na běžkách, lyžovat a vyhrazené dráhy zde mají i sánkaři.
- Blíže informace o regionu najdete na webu [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch) nebo na [www.mojesvycarsko.com](http://www.mojesvycarsko.com).

## Poklady ukryté v jeskyni

Grotto se tu říká typickým restauracím, které se nacházejí (původně všechny, dnes už to neplatí) v jeskynních sklepech. Ukázkovým jeskynním grottem je Grotto Sprüch s venkovní zahradou porostlou vínem. Grotto Convett v Semione není tak hezké, ale zato jsem tu mohla koukat pod prsty kuchaře Alfredě, když připravovala risotto a pečené kůzleči. Na sporáku jí pobublávalo jelení maso v omáčce a vedle trůnil měděný kotlík s polentou, která se v něm pomocí elektrického motorku míchala 3 hodiny! Kaštanový koláč nebo horké zabaione, podávané ve sklenici, byly sladkou tečkou. Grotto Bundi v Mendrisiu mělo sice nezajímavý výhled, ale o to zajímavější byla místní nabídka. Nad krbem se vařila polenta v kotli, v kuchyni byla kouzelná babička, která na sobě měla zástěru a šátek. Pan majitel mi ochotně odpovídal na zvědavé otázky, a tak jsem zjistila, co se ukrývá v místní lahůdce zvané „mortadella“. Pokud byste čekali měkký italský salám občas špikovaný olivami, budete trochu vedle. Mortadella Ticinese je asi v průměru 10cm široký plátek, který v sobě ukrývá mleté vepřové maso, špek a uleželá játra. Výsledkem je úžasná pikantní chuť, jež se skvěle snoubí s fazolovou omáčkou, se kterou se podává! Další specialitou je Lunganighetta, což je něco jako italská salsiccia, tedy stočený buřtík podávaný v cibulovo-rajčatové směsi.

## Další chutě

Ovšem ani restaurace, které slovo grotto ve svém názvu nemají a vyhlížejí nezajímavě, není radno zavrhnout. V podniku Arcobaleno ve vesničce Olivone jsme výběr jídla nechali na majiteli Giovannim a zdůraznili jen, že bychom rádi ochutnali něco typicky místního.

Na předkrm nám naservíroval malé placaté cibulky, které mu na sladkokyselo nakládá jeho 90letá babička, a nakrájel plátky sušené šunky (z prasat krmených kaštaný) – měla vynikající nasládlou chuť! Jako první chod nám připravil ravioly podle receptu svého pradědečka, plněné třemi druhy masa, a pak před námi přistál kousek pečeného selete. Mezi dezerty mě zaujaly místní sorbety s alkoholem nebo tradiční vermicelles, tedy do špaget protlačené slazené kaštanové pyré, které tu podávají s pusinkami (meringues). V Ristorante delle Alpi (Cadenazzo) jsem ochutnala kaštanovo-bramborové gnocchi v dýňové omáčce a z cizího talíře ujedla krémovou polentu se smetanovou houbovou omáčkou. Byla jsem nadšená a mlsně jsem šla vyzvídat do kuchyně. Nenašla jsem tu tým zdatných kuchařů a pomocníků, ale jen jednoho usměvavého chlapíka (majitele, kuchaře i uklízečku v jedné osobě). Jmenoval se Matteo a konečně mi vysvětlil, že polenta se opravdu musí připálit. Ukázal mi taky, že na její přípravu je vhodný jen hliníkový nebo měděný hrnc, protože z jiného se připálená chuť s jídlem promísí. Aha!

## Král jménem Merlot

Místní víno je z 90 % merlot. Cesty jsou lemované často menšími vinicemi, které mají rodiny jen pro své potřeby. Zajímavostí je, že i z červených hroznů tu vyrábějí bílý merlot. Poprvé se to povedlo panu Gialdimu v roce 1986. Ten patří k největším výrobcům vína v oblasti Mendrisio a má 30 druhů vín. Bylo zážitkem nahlédnout do jeho starých sklepů zaplněných až po strop dřevěnými sudy s vínem. Okrajově se tu vyrábí i grappa nebo sladké víno a zrovna Gialdi je dělá skvěle. Mají ho tu pod značkou Mino (Gialdi Vini, via Vignoo 3, Mendrisio, [www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch)).



Mortadella Ticinese



Zmrzlinu si vychutnáte mezi palmami v Locarnu



Dvě obří pusinky spojené šlehačkou se podávají v restauraci sýrarny San Gottardo

*Passo del Lucomagno je  
jako stvořené k túrám  
a objevování vzácné  
fauny a flóry. V zimě se  
tu můžete projít  
i na sněžnicích.*

