

PODRÓŻE MARZEŃ

# Barwy Italii

**Turkusowe morze, biały piasek. Głęboka zieleń cyprysów. Siena palona tokańskich miasteczek. Kto jeszcze nie był we Włoszech, nic nie wie o kolorach. Tak intensywnych i pełnych energii barw nie ma nigdzie na świecie.**

Tego lata poznajmy Italię za pomocą jej pięciu podstawowych odcieni.

## CZERWIEN, CZYLI PASJA

Włochy to kraina winem płynąca. Historia uprawy winorośli sięga czasów Etrusków. Dziś najsłynniejsze wina Italii to Barolo z Piemontu, tokańskie Brunello di Montalcino oraz Gravello, którego ojczyzną jest Kalabria. Włosi chętnie popijają je do kolacji.

Ale najpierw pizza. Na klasyczną margheritę najlepiej wybrać się do Neapolu. Cienkie placki ciasta piecze się przez 90 sekund w temperaturze 485°C. Ważnym składnikiem jest sos pomidorowy. Przyrządza się go z lokalnej odmiany pomidorów San Marzano, rosnących na wulkanicznych glebach u stóp Wezuwiusza.

Równie istotny jest ser. W Neapolu używa się wyłącznie mozzarella di buffala produkowanej z mleka czarnych bawolic. Tradycyjna margherita ma tylko trzy składniki: pomidory, ser i bazylię, nawiązując swoimi barwami do kolorów włoskiej flagi. Jej nazwa pochodzi od imienia królowej Małgorzaty Sabaudzkiej, dla której po raz pierwszy została przygotowana.

## BŁĘKIT, CZYLI SPOKÓJ

Co roku tysiące turystów odpoczywa na Riwierze Włoskiej, będącej przedłużeniem francuskiego Lazurowego Wybrzeża. Jeśli chcemy uciec przed zatłoczonymi plażami

i nacieszyć się błogim spokojem, wybierzmy urlop na północy Włoch.

Położona niedaleko Mediolanu Kraina Jezior Alpejskich to prawdziwy cud natury. Za najpiękniejszy akwen uznawane jest Como, trzecie pod względem wielkości jezioro Italii. Jednak z uwagi na nieregularny kształt może pochwalić się dłuższą linią brzegową niż sąsiadujące z nim Garda i Maggiore. Jego krystalicznie czyste wody otoczone są przez ośnieżone alpejskie szczyty. Luksusową willę nad brzegiem Como posiada George Clooney. Ale uwaga – burmistrz miasteczka, na którego terenie znajduje się posiadłość aktora, ustanowił zakaz zbliżania się do niej na odległość mniejszą niż 100 metrów!

## ZIELEŃ, CZYLI WITALNOŚĆ

Mówi się, że jeśli Włochy są ogrodem Europy, to Toskania jest ogrodem Włoch. Typowy tokański krajobraz to zielone pagórki porzeczniane szpalerami cyprysów i kamienne domy ukryte pośród gajów oliwnych.

W wielu gospodarstwach tłoczona jest oliwa extra vergine, ceniona przez smakoszy na całym świecie. Tutejsze odmiany charakteryzują się unikalnym aromatem: korzennym, orzechowym bądź ziołowym. Jeśli chcemy mieć pewność, że kupujemy prawdziwą tokańską oliwę, powinniśmy poszukać butelki z certyfikatem Denominazione di Origine Protetta, który gwarantuje, że oliwa pochodzi z regionu wymienionego na etykiecie.

## ŻÓŁĆ, CZYLI ENERGIA

Kiedy dzień chyli się ku końcowi, nadchodzi pora na aperitivo, czyli drinka i przekąskę przed kolacją. Zwyczaj ten rozwinął się

głównie na północy, w okolicach dużych miast jak Turyn czy Mediolan.

Odwiedzając włoską stolicę mody, warto spróbować risotto alla milanese. Historia powstania potrawy jest ściśle związana z losami mediolańskiej katedry. Podczas jej budowy za barwienie szkła do witraży odpowiadał pomocnik mistrza Valeria z Flandrii. Chłopak otrzymywał przepiękne kolory, dosypując szafran do barwników mistrza. Gdy sprawa wyszła na jaw, Valerio zrugął ucznia, wykrzykując, że szafranu może sobie dodać do ryżu. „Do ryżu? Dlaczego nie?” – pomyślał pomocnik i zakradł się do kuchni, w której przygotowywano risotto na wesele pryncypała. Jakie było jego zdziwienie, gdy żółte risotto okazało się kulinarnym hitem!

## CZERŃ, CZYLI RYTUAŁ

Kultura picia kawy we Włoszech rządzi się wieloma niepisanymi regułami. Turystów może zaskoczyć fakt, że koszt napoju jest uzależniony od tego, czy spożywa się go przy stoliku czy przy kontuarze. Włosi piją kawę czarną i mocną, podawaną w porcelanowych filiżankach. Zwykle dostaje się do niej szklanek wody. Zamówienie cappuccino w godzinach popołudniowych uważane jest za faux pas. Barista może nawet odmówić przyrządzenia takiej kawy. Po obiedzie lepiej więc wybrać lody.

Lodziarnie w pobliżu rzymskiej fontanny di Trevi oferują kilkadziesiąt smaków do wyboru. Największą popularnością cieszą się stracciatella (wanilia z kawałkami czekolady), zabaglione (żółtka jaj z dodatkiem wina marsala) i bacio (połączenie czekolady i orzechów laskowych).

Turyści z całego świata znają zwyczaj wrzucania monet do fontanny. Zgodnie z legendą ma to zapewnić powrót do Rzymu.

## Informacje praktyczne:

Kiedy jechać: Wyjazd do Włoch najlepiej zaplanować wiosną lub jesienią, kiedy pogoda jest optymalna, a turystów mniej.

Język: Językiem urzędowym jest włoski, ale można się porozumieć także po angielsku.

Waluta: Euro; 1 euro = 4,44 złotych.

Wiza: Nie jest wymagana. Do przekroczenia granicy wystarczy paszport lub dowód osobisty.

## Trzy rzeczy, które musisz zrobić:

Zobacz panoramę Mediolanu z dachu gotyckiej katedry Duomo. Monumentalną świątynię, budowaną przez ponad 500 lat, przewyższa tylko Bazylika Świętego Piotra. Tuż obok znajduje się Galeria Wiktora Emanuela II, czyli wspaniały pasaż handlowy przykryty szklaną kopułą.

Odwiedź Koloseum, składający się z czterech kondygnacji amfiteatr Flawiuszów. Gmach pełnił rolę areny, na której rozgrywały się krwawe walki chrześcijan i gladiatorów. Bilet do Koloseum ważny jest także przy wstępie do Forum Romanum po drugiej stronie ulicy.

Wybierz się na przejażdżkę gondolą po weneckich kanałach. Jej obowiązkowym punktem jest zobaczenie Mostu Westchnień, którym niegdyś spacerowali skazańcy, wzdychający za wolnością. Podobno pary, które pocałują się pod tym mostem, szybko staną na ślubnym kobiercu. **MAGDALENA CHROMIK**



Mediolańska katedra Duomo zachwyca fasadą wykonaną z białego marmuru



Galeria Wiktora Emanuela II to fragment ulicy przykryty szklaną kopułą



Najbardziej obleganym zabytkiem w Rzymie jest Koloseum, będące symbolem Wiecznego Miasta



Skalę tej antycznej areny można ocenić, dopiero przyjrząwszy się jej z bliska