

turystyka

ISSN 1425-4832

Sprzedaż łącznie z „Gazetą Wyborczą”

Sobota-
poniedziałek
24-26 grudnia 2011
Nr 51 (411)



BESKIDY
Pasterka
w Żabnicy



OMAN
Kraina
kadhidta

POZNAŃ
Żłóbek
nad żłóbki

WESOŁYCH ŚWIĄT!



Cesenatico



Forlimpopoli, szkoła gotowania w Casa Artusi

WĘDRÓWKA mozaikowym szlakiem przyprawi o zawrót głowy

Gościu, wybierz kółko

TEKST I ZDJĘCIA:
NELLY KAMIŃSKA

Nasza kilkudniowa podróż po Emilii-Romanii upłynęła pod znakiem sztuki i znakomitej kuchni - dziedzin, które we Włoszech traktuje się z jednakową atencją. Nie licząc Rawenny i Rimini, zesłaliśmy z utartych szlaków. I nie żałujemy!

BERTINORO. - Godne kielicha ze złota! - miała wykrzyknąć Galla Placydia, córka rzymskiego cesarza Teodozjusza I Wielkiego, wizytując w roku 435 maleńką osadę na wzgórzu. Miała na myśli wino, które mieszkańcy podali jej w glinianym naczyniu. Legendarne „Sei degno di berti in oro!” (dosł. jesteś warte tego, by pić cię w złocie) pobrzmiwa w nazwie II-tysięcznego dziś, otoczonego winnicami miasteczka nieopodal Forlì.

O Bertinoro mówi się „balcone della Romagna” - główny plac, piazza della Libertà, ma formę tarasu, z którego przy dobrej pogodzie widać nawet odległe o dziesiątki kilometrów Rawennę i Rimini (by odsłonić widok, zburzono kilka kamienie).

Miasteczko słynie z gościnności. Jej symbol to Colonna delle Anella - kamienna kolumna z 12 żelaznymi kółkami. Postawiona w XIII w. miała położyć kres klótniom 12 zamożnych rodzin o przywileju goszczenia podróżnych - jedynych dostarczycieli wieści z dalekich stron. Przybysz, przywiązując wierzchowca do wybranego na chybił trafił kółka, zostawał gościem rodziny, do której należało. Ta piękna tradycja ożywa co roku w pierwszą niedzielę września. Mieszkańcy przypieczają do kółek koperty z ukrytymi adresami - wystarczy wybrać jedną i udać się na darmowy posiłek czy nocleg.

Najlepszych win spróbujemy w Ca' de Be' - muzeum wina połączonym z enoteką. My jednak udajemy się w tym celu do Aziendy Vinicoli Celli (www.celli-vini.com). Współwłaściciel Mauro Sirri niemal w progu częstuje nas świeżo zerwanymi, przesłodkimi winogronami. Te ciemne to sangiovese, jasne - albana, duma regionu, z której powstaje jedyne w Emilii-Romanii wino z najwyższą apelacją DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).

Z kilku win, które serwuje Mauro, przynajmniej dwa zasługują na złoty kielich. Wyśmienite Bron & Rusèval,

mieszanka sangiovese i cabernet sauvignon, jest wizytówką firmy. Bron i Rusèval to przydomki właścicieli - rodzin Sirri i Casadei (oznaczają człowieka o ciemnej i jasnej karnacji). Zgodnie z pradawnym zwyczajem miały je wszystkie wiejskie rodziny w Romani. Przechodziły z ojca na syna i używano ich nawet częściej niż nazwisk.

Drugie wino to albana w wersji słodkiej - złociste passito Solara z przejrzalnych gron o dużej zawartości cukru. To właśnie tę ambrozję ofiarowano Galli Placydii!

Z Emilii-Romanii wywodzi się przypominający wyżęte pranie makaron strozzapreti, czyli... „uduszeni księża” (strozzare - dusić, prete - ksiądz). Mauro wyjaśnia: od 756 r. aż do zjednoczenia Włoch w XIX w. Romania była (z przerwami) częścią Państwa Kościelnego, a ściągającego podatki kleru powszechnie tu nie znoszono. Strozzapreti w sosie z pomidorów, cebuli, czosnku i dziko rosnącego ziela stridoli smakują jednak wybornie.

Z pierwszym kęsem deseru to prosto odpływam! Śnieżnobiały, ciągliwy ser squacquerone to kolejny regionalny specjal. Wjeżdża na stół w klasycznym, nadzwyczaj udanym duecie z marmoladą z fig - pychota!



Colonna delle Anella w Bertinoro



FORLIMPOPOLI. Zasiedziawszy się u Maura, docieramy tu późnym popołudniem. Wieża zegarowa na głównym placu rzuca długi cień na kolorowe kamienice. Biegniemy więc prosto do Casa Artusi (www.casartusi.it). Ta imponująca instytucja łącząca bibliotekę, szkołę gotowania, enotekę i restaurację powstała w 2007 r., by krzewić spuściznę najświetniejszego obywatela miasteczka Pellegrina Artusiego (1820-1911). Jest on autorem pierwszej książki o kuchni włoskiej „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (Nauka w kuchni i sztuka dobrego jedzenia). Wydana po raz pierwszy w 1891 r. do dziś nie schodzi z list best-sellerów. O dziwo, nikt nie chciał jej opublikować i Artusi uczynił to za własne pieniądze. Odnosił wielki sukces i w ciągu 20 lat przygotował aż 15 edycji, stając się jednym z najpoczytniejszych autorów we Włoszech.

Księga zawiera blisko 800 przepisów, nie jest to jednak zwyczajny ich zbiór. Studiów nad kulinarnym dziedzictwem Italii Artusi poświęcił całe życie, wychodząc z założenia, iż jest ono narodowym dobrem. Każdy przepis sprawdził, udoskonalił, wzbogacił ciekawostkami i poradami. „La Scienza...” jest summa jego wieloletnich badań. Historyk i antropolog Piero Camporesi powiedział, że dla zjednoczenia Włoch uczyniła więcej, niż „I promessi sposi”, słynna powieść historyczna Alessandra Manzoni.

W szkole gotowania czeka już na nas szefowa kuchni Carla Brigliadori oraz Caterina, Adele i Maria - wolontariuszki zwane tu mariettami (na cześć zasłużonej kucharki Artusiego Marietty Sabatini). To po prostu donne di casa, gospodynie. W Casa Artusi bowiem od profesjonalnej wiedzy bardziej ceni się doświadczenie wyniesione z domu.

Pod ich okiem będziemy robić makaron jajeczny, który tradycyjnie je się tylko w niedziele i święta. Na 90 gramów mąki typu 00 bierzemy jedno jajko. - Ale - zastrzega Adele - nie chodzi o to, by trzymać się sztywno zaleczanych ilości, sukces zależy przede wszystkim od doświadczenia.

Sama jest żywym na to dowodem - w jej dłoniach mąka i jaja błyskawicznie zamieniają się w pulchną, lśniąca kulę. - Jak długo wyrabiasz ciasto? - pytamy. - Dopóki nie poczuję, że jest gotowe - mówi Adele. Potem musi ono chwilę poleżakować i nabrać sprężystości. Po rozwałkowaniu Adele ze zreżnicowaną sztukmistrza wykrawa zeń: maltagliati, farfalle, garganelli, cappelletti, quadrucci, tagliatelle, papardelle...

Kolej na nas. Łatwizna, myślę. Nic bardziej mylnego! Ciasto klei się do rąk, potem nie chce poddać się wal-kowi. Carla stoi nade mną i instruuje: walcuj w przód i w tył, nigdy w bok; naciskaj z góry, używając nie tylko dłoni, ale całego ciała; nie przewracaj placka na drugą stronę, bo wyschnie. Uf!

Kolację jemy na miejscu - w menu oczywiście dania z książki Artusiego. Pyszna jest zupa krem z fasoli i ziemniaków oraz przypominające makaron passatelli z parmezanu, jajek i tartej bułki - przysmak rodem z Emilii-Romanii. Podlane rosółem są tradycyjnym daniem bożonarodzeniowym.

Co roku w drugiej połowie czerwca Forlimpopoli zaprasza na festiwal kulinarny Festa Artusiana, www.festartusiana.it

RAWENNA. Młodzieńczy, bezbrody Chrystus w purpurowej todze zasiada na niebieskim globie jak na tronie. Pod stopami ma zieleną łakę pełną kwiatów, nad sobą złoty nieboskłon. U jego boku dwaj archaniołowie, św. Witalis i biskup Eklezjusz - fundator świątyni, w której właśnie się znajdujemy. W stronę Chrystusa zmierzają dwa orszaki: po lewej cesarz Justynian, a po prawej jego żona Teodora, oboje w złotych aureolach i wspaniałych szatach, w otoczeniu dostojników i dworzaków. Wszystko mieni się żywymi kolorami, emanuje złotym blaskiem...

Tak wygląda jedna z najświetniejszych mozaik w Rawennie wypełniająca samą tylko absydę bazyliki św. Witalisa (525 r.). To jeden z ośmiu zabytków z bezcennymi mozaikami, figurujących na Liście Światowego Dzie-

Magazyn pod choinkę

Wysokie obcasy EXTRA

Karolina Muszka RYZYKUJĘ

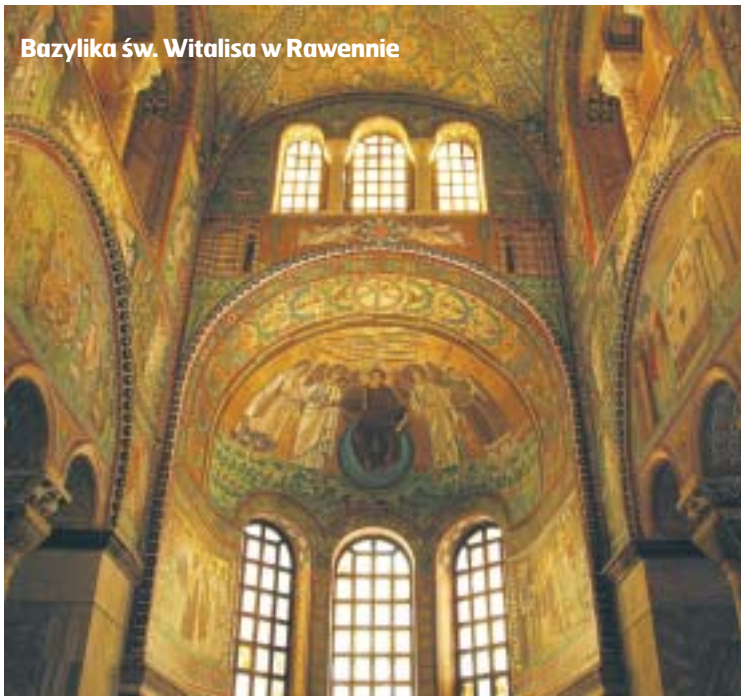
Magazyn można też kupić na: www.kulturalnysklep.pl

Pobierz na iPada Partnerem bezpłatnej aplikacji jest marka VICHY

LETACTIV SERUM 10

164 strony 6,99 zł

Bazylika św. Witalisa w Rawennie



dziejstwa UNESCO (pozostałe to: mauzolea Galli Placydii i Teodoryka Wielkiego, bazylika Sant'Apollinare Nuovo i Sant'Apollinare in Classe oraz Kaplica Arcybiskupia).

Mozaiki pochodzą z V i VI w., z czasów panowania cesarzy zachodniorzymskich, Ostrogotów i cesarzy bizantyjskich, którzy uczynili Rawennę jednym z najwspanialszych miast ówczesnej Europy. Sławią Boga i jego ziemskich namiestników. Wędrowniaki szlakiem przyprawy o zawrót głowy. Przed oczami przesuwają się święci i królowie w powłóczystych szatach, Ostatnia Wieczerza i Sąd Ostateczny, pałace i miejskie mury, żaglowce kołyszące się na falach i rybacy wyciągający z morza sieci pełne ryb... Wszystko odwzorowane jest z niebywałą starannością, widać fałki na ubraniach, płatki kwiatów, klejnoty w koronach, cienie pod oczami i zmarszczki.

By dowiedzieć się więcej o mozaikach, idziemy do Mosaic Art School (www.mosaicschool.com). Szeffowa Luciana Notturmi zgadza się na kilkugodzinną lekcję, choć najkrótsze kursy trwają u niej tydzień (koszt 660 euro) - to absolutne minimum potrzebne do uzyskania podstawowej wiedzy.

Kostki, z których układa się mozaiki, nazywamy tesseramami. Mogą być wycięte np. z marmuru, piaskowca, szkła, a nawet muszli. W Rawennie używano tessera z pasty szklanej barwionej tlenkami metali dla uzyskania różnych kolorów. By uzyskać kolor złoty, w przezroczystej paście zatapano płytkę z prawdziwego kruszcu. Tessery wciskano w wapienną zaprawę - pod różnymi kątami, co dawało grę światła i cienia. Na ułożenie metra kwadratowego mozaiki mistrz potrzebował miesiąca.

Luciana demonstruje cięcie pasty szklanej. Opiera większy kawałek na metalowej krawędzi i delikatnie ude-

rza młotkiem; wyskakują spod niego kwadratowe, prostokątne i trójkątne tessery. To niezwykle żmudna praca. By uzyskać pożądaną kształt i wielkość, niezbędne jest doświadczenie i wyczucie. Ale mając je, można wycinać nawet dwumilimetrowe kostki.

Zabieramy się do pracy. Luciana zapewnia, że materiały i techniki, które stosuje, są niemal takie same jak przed wiekami. Cięcie tessera kończy się, niestety, pokaleczeniem palców.

Na wzór wybieram mozaikę przedstawiającą biało-granatowy kwiat na zielonym tle. Najpierw do jej fotografii przykładam przezroczysty papier i dokładnie przerysowuję wzór. Szpachlą nakładam zaprawę do glazury do drewnianej ramki. Spryskuję wodą i przykładam kartkę z rysunkiem. Ten odbija się na powierzchni i pozostaje tylko wypełnić go tesseramami.

Od pracującej w szkole Kanadyjki Gabrieli dostaję kilka wskazówek: - Najpierw „obrysuj” kwiat i wypełnij środek, tło zostaw na koniec. Tessery powinny tworzyć linie i ciasno do siebie przylegać, by nie wyzierała spomiędzy nich zaprawa.

Praca tak mnie pochłania, że nie zauważam upływających godzin. - Jak na pierwszy raz nie jest źle - ocenia Gabriela.

Polecam książkę Giuseppe Boviniego „Ravenna. Arte e storia” (wyd. Longo Editore, różne wersje językowe), w której autor opisał najważniejsze mozaiki w tym mieście

CESENATICO to miasteczko jak z obrazka. Jego „kręgosłupem” jest kanał wpadający do Adriatyku, który w pierwszych latach XVI w. zaprojektował Leonardo da Vinci. Wzdłuż obu nabrzeży ciągną się rzędy kolorowych kamienic z drewnianymi okiennicami i ukwieconymi balkonami, ślicznych jak domki dla lalek. Jest tu też siedmiokilometrowa plaża, na której latem o wschodzie słońca odbywają się koncerty pod chmurką.

Przez wieki głównym zajęciem mieszkańców było rybołówstwo. By

ocalić od zapomnienia rybacki etos i dawne tradycje, otwarto tu arcydzieło Museo della Marineria z tysiącami eksponatów związanych z tym fachem. Perłą kolekcji są drewniane łodzie rybackie „Cidia” i „Vigo” z żółtymi i czerwonymi żaglami, zbudowane w 1921 r.

Tradycyjne łodzie cumują też na kanale (możemy nauczyć się na nich żeglować podczas organizowanych latem kursów). Od początku grudnia aż do Trzech Króli na ich pokładach gości niezwykła szopka bożonarodzeniowa - presepe della marineria. Inspiracją dla niej stało się codzienne życie i tradycyjne zajęcia mieszkańców Cesenatico. Świętej Rodzinie towarzyszą m.in. rybacy reperujący sieci, sprzedawcy ryb, cieśle. Co roku dołącza do nich nowa postać.

Ciekawostką jest XVII-wieczna „łodówka” na piazzetta delle Conserve na tyłach targu rybnego - rodzaj studni, która jeszcze w latach 30. XX w. służyła do przechowywania ryb pod warstwą lodu i słomy.

W restauracjach królują ryby i owoce morza. My zasiadamy w Capo del Molo przy hotelu Miramare. Insalata di mare, gotowane małże, krewetki zapieczone pod warstwą grubej soli, krążki kalmarów w panierce znikają błyskawicznie.

RIMINI. Plaża, z której słynie ten adriatycki kurort, wydała mi się najmniej interesująca. Za to samo miasto - wręcz przeciwnie. Moim numerem 1 jest Domus del Chirurgo na piazza Ferrara - odkryta podczas robót ulicznych rzymska rezydencja z II w. z cudownymi mozaikami. Niezwykle jest to, że pozostawiono je w miejscu znalezienia, osłaniając ścianami i dachem (zazwyczaj dla lepszej ochrony przenoszone są do muzeum). Dom należał najpewniej do greckiego lekarza, znaleziono w nim bowiem pudełko z narzędziami chirurgicznymi oraz miseczki z lekarstwami z napisami po grecku (oglądamy je w Museo della Città po sąsiedzku). Z licznych po-

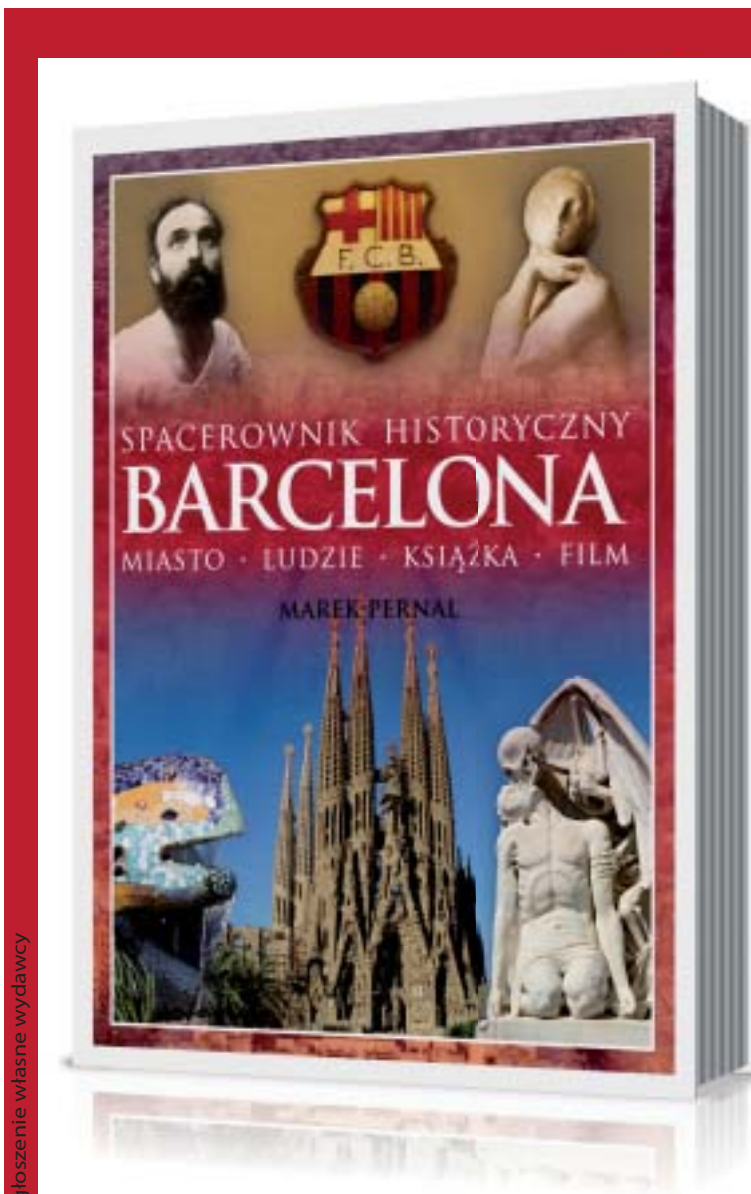
mieszczeń (m.in. poczekalnia, ambulatorium, łaźnia, salon) pozostały tylko fundamenty i podłogi całe w mozaikach. Wzory geometryczne i roślinne, zwierzęta, amfory - każda mozaika jest inna. Najpiękniejsza przedstawia Orfeusza grającego na lutni w otoczeniu zwierząt i ptaków.

XIII-wieczna katedra św. Franciszka, tzw. Tempio Malatestiano, to najoryginalniejsza świątynia, jaką tu widzieliśmy. W XV w. ówczesny władca miasta Sigismondo Pandolfo Malatesta - kondotier, awanturnik, mecenas sztuki i poeta - postanowił przebudować ją na mauzoleum dla siebie i trzeciej żony Isotty degli Atti. Ściągnął najlepszych architektów, malarzy i rzeźbiarzy, w tym Leona Battistę Albertiego i Agostina di Duccia. Do jego ekscentrycznych pomysłów należał m.in. kaplice poświęcone znakom zodiaku i dziecięcym zabawom oraz nagrobek Isotty podtrzymywany przez słonie.

Na prawo od ołtarza niesamowity fresk Piera della Francesca z 1451 r. przedstawiający Sigismonda klęczącego przed swoim patronem św. Zygmuntem.

Ostatnie chwile przed wylotem spędzamy w knajpce Nud e Crud nieopodal mostu Tyberiusza. Choć powstała niedawno, trudno znaleźć wolne miejsce. Serwują tu tradycyjne przysmaki Rimini i Emilii-Romanii, a popisowym daniem są niespotykane w innych częściach Włoch piady lub piadiny. To po prostu placki z pszennej mąki, smalcu lub oliwy, soli i wody. Wjeżdżają na stół na wiklinowych tackach, w niezliczonych odsłonach, np. przełożone serem squacquerone i rukolą, grillowanymi warzywami, kielbasą, szynką parmeńską. Rewelacyjne są również casoni - ogromne pierogi nadziewane m.in. mozzarellą i szpinakiem, ziemniakami i serem. Do tego mętne, niepasteryzowane piwo Birra Imper Ale Collesi wedle receptury z 1870 r.

Po raz kolejny przekonujemy się, że proste, domowe jadło nie ma sobie równych. Nauka Pellegrina Artusiego nie poszła w las. ■



SPACEROWNIK HISTORYCZNY
BARCELONA
MIASTO · LUDZIE · KSIĄŻKA · FILM

- 18 tras spacerowych
- Sprawdzone bary tapas, restauracje, kawiarnie, sklepy, punkty widokowe
- Szczegółowe mapy
- Anegdota, biografie, polonika, kalendarium, indeksy
- Dziesiątki cytatów literackich i filmowych - tropy, które prowadzą w miejsca magiczne, znane tylko wtajemniczonym

**TEGO NIE ZNAJDZIESZ
W ŻADNYM INNYM PRZEWODNIKU**

KSIĄŻKA W SPRZEDAŻY

KSIĄŻKA DO NABYCIA W SALONACH EMPIK, WYBRANYCH PUNKTACH SPRZEDAŻY PRASY, W SIECI MEDIA MARKT I SATURN, KSIĘGARNIACH ORAZ NA kulturalnysklep.pl LUB POD NUMEREM TELEFONU 801 130 000
KOSZT POŁĄCZENIA WYNOŚI 0,29 ZŁ W SIECI TPSA

PATRONI MEDIALNI
gazeta **metro**
WYBORCZA.PL