

Brama do Raju

Toskania to jedno z najmodniejszych miejsc na świecie. Jeżeli należysz do artystycznej bohemy Nowego Jorku lub jesteś finansowym rekinem z Wall Street po prostu wypada ci mieć tu gdzieś letni domek albo w najgorszym razie wpaść podczas wakacji do Florencji czy San Gimignano. Polacy przyjeżdżają tu rzadko. A szkoda.

Do Monacone przyjechaliśmy w samym środku nocy. Kiedy już nasza zakurzona alfa wdrapała się krętą, zwirową drogą na szczyt stromego wzgórza w świetle reflektorów wyłonił się kamienny dom w towarzystwie zmarszczonych morw i pękatej palmy. Klucz czekał na nas pod wycieraczką, a w lodówce kwaskowate śliwki i białe wino o egzotycznym smaku - prezent od Sergia, naszego gospodarza. Choć zmęczeni podróżą, siedzieliśmy jeszcze długo na rozgrzanych, schodach z białego piaskowca gapiąc się bezmyślnie w rozgwieżdżone niebo i migocące wokół świetliki. Gdzieś w dole widać było ciepłe światła średniowiecznego Asciano i tylko niecałe 20 minut najładniejszą drogą świata, zwaną Strada Panoramica, dzieliło nas od legendarnej Sieny. A wszędzie unosił się odurzający zapach gelsomino, które spływało z murów siedemsetletniego domu i szczekanie wiejskich psów.

Śniadanie pod morwą

Żar upalnego poranka obudził mnie dość wcześnie. Podwójne drewniane okiennice, były tak nagrzane, że omal nie poparzyłem sobie rąk. Ponieważ dziewczyny jeszcze spały, pojechaliśmy do miasteczka z Jackiem, młodym doktorem po rzymskim uniwersytecie, który przez jakiś czas był naszym przewodnikiem.

"Ulice zalegała gruba warstwa kurzu; po niej, skrzypiąc, powoli toczyły się ciężkie wozy zaprzężone w woły; w upalne południe wszystko było białe; różowe ściany domów, pył wapienny, widoczna za niego tarcza słońca, a nawet niebo" - tak swoją wizytę w Asciano gdzieś na początku wieku wspominał mój ulubiony rosyjski podróżnik i historyk sztuki Paweł Muratow. Dziś pozostały w tym niewielkim miasteczku skrytym za wysokimi murami już tylko różowe ściany domów i żar lejący się z nieba. Kurz i skrzypiące wozy zastąpiły samochody i ruchliwe skutery. Na małym placu rozgrzanym do białości znaleźliśmy bez trudu zupełnie pustą kawiarenkę z tradycyjną zasłoną z paciorków zamiast drzwi. W umiarkowanie chłodnej sali wypiliśmy znakomite capucino zagryzając słodkimi rogalikami bez kremu, czyli cornetto senza crema. A potem pośpieszne zakupy w pobliskim Coop'ie (to sieć popularnych w Toskanii supermarketów) i wreszcie śniadanie, o jakim marzyliśmy wszyscy od dawna.

Na okrągłym, kamiennym stoliku, przed domem, w cieniu morw pojawiły się talerze z wyśmienitą, tokańską mozzarellą (robioną z mleka śmiesznych białych krów z długimi rogami o nazwie buffala), na którą Jacek nałożył dojrzałe włoskie pomidory posypane świeżutką bazylią, którą ucieliśmy z ogródka. Do tego tylko piekielnie słona cieniutko pokrojona szynka parmeńska, i dla odmiany niesłony, ale jeszcze ciepły chleb prosto z piekarni oraz znakomita, ale to palce lizać - oliwa. A każde dziecko w Toskanii wie, że różne są na świecie dobre oliwy, ale ta tokańska, jest zupełnie poza konkurencją.

Na deser wrębaliśmy jeszcze słodkiego melona i niebo w gębie. Śniadanie jak widać niezbyt wymyślne, ale zapewniam wszystkich niedowiarków - warto spróbować.

Krajobrazy księżycowe

Nasyceni owocami spod bezchmurnego nieba Italii mogliśmy już spokojnie zapakować się w samochód i wyjechać krętą drogą na pierwsze spotkanie z krajobrazem. Ciekawi byliśmy przy tym niesłychanie jako że tokański etap naszej podróży przejechaliśmy w nocy i jedynym dostępnym nam widokiem były wyrosnięte przydrożne chaszczce. I chociaż zjeździliśmy później Toskanię wzdłuż i wszerz, zaklinam się na wszystkie świętości, że takich widoków jak w okolicach Asciano, czy to jadąc w kierunku Montalcino, Sieny, Trequandy czy Montepulciano nie zobaczycie nigdzie.

Co ciekawe ten pagórkowaty krajobraz wydaje się na pierwszy rzut oka okropnie monotony, a nawet banalny. Nie ma tu urwistych szczytów, strzelistych świerków, czy stromych przepaści. Nie ma morza rozbijającego się o skały, a rzeki są z reguły wyschnięte. Tokański krajobraz jest właściwie niesłychanie ascetyczny, i w tym właśnie tkwi jego prawdziwa siła. Sekret Toskanii to pogodna harmonia.

Oto przed naszym wzrokiem roztacza się jak okiem sięgnąć aż po horyzont świat górzystych wzniesień rodem z księżycy. A wszystko w różnych odcieniach żółci i rdzy ściętego zboża, czerni wypalonych pól, szarości wapiennych stoków zwanych crete, brązu i czerni brył zaoranej tłustej, ziemi o najbardziej niezwyklej fakturze jaką można sobie tylko wyobrazić. Ten świat pełen prostoty i wewnętrznego spokoju uzupełniają grupki starych jak świat, wysmukłych cyprysów, przycupniętych na wzniesieniach, a gdzie indziej prowadzących wąskimi rzędami wzdłuż alejek do wiekowych kamiennych fattorii na szczyty wzgórz.

Owe domy, których daty powstania nie pamiętają najstarsi mieszkańcy też wyglądają jak naturalne części krajobrazu, jakby zrosły się z tymi wzgórzami od zarania dziejów. A gdy zapada zmierzch tokańskie wzgórza zamieniają się w fale wzburzonego morza, zamarłe w bezruchu. Na ich grzbietach tam i ówdzie widać światełka fattorii, a większe skupiska światełek oznaczają małe miasteczka.

Drogą chianti

Krajobraz Toskanii nie wszędzie jest jednak taki sam. Gdy wyruszysz drogą Chianti wyżej na północ w okolice Rady, Gaiole Chianti, Greve znika gdzieś ten niezwykle element kolorystyczny, a brązy i żółcie zboża zastępują zielenie winorośli, oliwnych gajów, które królują tu bezapelacyjnie przeplatane niskopiennymi dębami i piniami.

"Rozkosz, którą odczuwamy spijając owe niezliczone w swojej różnorodności wina włoskie sprawia, że nie mniej często błogosławimy za nie ów ukochany przez bogów kraj, niż za wszystkie oglądane w nich skarby sztuki - pisał Muratow. Toskania to cesarstwo chianti classico, mocnego garbnikowego włoskiego wina. Długi czas niedoceniane w świecie, produkowane w różnych warunkach i na różne sposoby dziś przeżywa swój prawdziwy renesans. Szczególne właściwości chianti zawdzięcza glebie, będącej mieszaniną ilastych łupków, piasków i skał pokrytej warstwą wapienia. To właśnie one dają zapach fiołków i lukrecji.

Reguły produkcji wymyślił w ubiegłym wieku przedstawiciel jednej z najświetniejszych rodzin tokańskich, wybitny polityk i posiadacz ziemski Bettino Ricasoli. Otóż według barona aby wyprodukować dobre wino należało użyć 50-80 proc. czarnych winogron zwanych Sangiovese; 10-30 proc. białych winogron Trebbiano Toscano i Malvasia del Chianti, które dają winu aromat i w końcu 10 do 30 proc. czarnych Canaiolo, które m.in. służą winu do nadania właściwego koloru.

Te przepisy zostały zatwierdzone w 1967 roku, kiedy to wdrożono przepisy wprowadzające DOC (Denominazione di origine controllata - gwarantowane miejsce pochodzenia, niezbędne dla utrzymania jakości chianti. Jak pisze Tessa Caponi-Borawska w swojej świetnej "Kuchni pachnącej bazylią" z biegiem lat okazało się, że taka formuła prowadzi do pewnych problemów związanych z procesem dojrzewania a mianowicie moszcz z białych winogron dojrzewa szybciej niż z czarnych. W rezultacie nowe przepisy wydane w 1987 ustalają nowe proporcje winogron wzmacniając czarne kosztem białych. I tak Chianti Classico zawiera obecnie od 70 do 90 proc. Sangiovese, 5-10 Canaiolo, 2-5 proc. Trebbiano i Malvasia i do 10 proc. innych mniej istotnych szczepów.

Baron i brolio

Postanowiliśmy chwycić byka za rogi i naszą przygodę z chianti rozpoczęliśmy od samego barona Ricasoli, którego urokliwy zameczek niczym z disneyowskich kreskówek, mieści się na wzgórzu otoczonym ze wszystkich stron plantacjami winogron, gdzieś pomiędzy Asciano, a Greve. U stóp wzgórza znajduje się duża nowoczesna winiarnia oraz co warto podkreślić przestronna enoteca, czyli miejsce gdzie się wina smakuje i kupuje. Degustację zaczyna się zwykle od win białych, po czym dociera do roczników bardziej szlachetnych i cenionych aby skończyć na wyróżniającym się winie oznaczonym mianem riserva. Po takiej degustacji prowadzenie samochodu krętymi drogami Toskanii może się okazać ryzykowne więc lepiej uważać. My w każdym razie pozostaliśmy do dziś pod wielkim wrażeniem "Brolio riserva z 1993" oraz wybitnego chardonnay rocznik 1996, których dwie butelki mam jeszcze w swoim kredensie. Niestety ceny tych trunków nie należą do najniższych i należy się liczyć z wydatkiem rzędu 23 tys. lirów, czyli w granicy 50 zł. Zapewniam jednak, że warto. W przeciwnym razie pozostają nam zawsze tańsze wina stołowe szczególnie całkiem niezłe białe Ricasoli, których cena nie przekracza 7 tys. lirów czyli ok. 14 zł. Po czym objuczeni paczkami i zaopatrzeni w firmowe termometry (do pomiaru temperatury wina) ruszamy dalej.

Słowo o drogach

Tutaj warto wtrącić słowo o oznaczeniach włoskich dróg i poruszających się po nich kierowcach, chociaż wyrażenie "poruszających" nie oddaje właściwie istoty sprawy. Dużo trafniej byłoby powiedzieć gnających na oślep lub szalejących. Otóż drogi w Toskanii są oznakowane delikatnie mówiąc niefrasobliwie. Typowy przykład; po dokładnym przestudiowaniu mapy jedziemy sobie niemal z zamkniętymi oczami do miejscowości Arezzo, aby podziwiać niezwykle freski Pierra della Francesca. Jednak tuż po opuszczeniu granic naszego Asciano napotykamy na skrzyżowanie, którego na naszej mapie nie ma. Na tym skrzyżowaniu znajdują się trzy drogowskazy, wskazujące jak się łatwo domyśleć trzy różne kierunki. Kłopot w tym, że ani jeden - Arezzo (warto wiedzieć, że przed wjazdem do miasteczka jest drogowskaz na Arezzo). Jak nakazywałaby logika kierujemy się więc na miejscowość o wdzięcznej nazwie Montevarchi, przez którą jak wynikało z mapy powinniśmy i tak przejeżdżać. Rozumowanie słuszne ale nie do końca. Dojechaliśmy bowiem do Arezzo, ale była to najbardziej okrężna, kręta, górzysta i wąska droga jaką tylko można sobie wyobrazić. W rezultacie odcinek, który powinniśmy pokonać w kwadrans jechaliśmy półtorej godziny.

Nienajlepsze oznakowania, rekompensują częściowo sami Toskańczycy zawsze mili i chętni pomocy. "Fellow me" - usłyszeliśmy od młodego chłopaka w miejscowości o śmiesznej nazwie Poggibonsi, gdzie nie mogliśmy odnaleźć drogi. Potem przejechaliśmy kilka dobrych kilometrów zanim kierowca zawrócił pomachał nam ręką i pojechał w swoją stronę; jak się okazało odwrotną.

Gorzej na samej drodze jako że krwiści Toskańczycy jeżdżą jak kompletni wariaci, i zdaje się za punkt honoru biorą sobie wyprzedzanie wolno toczących się po ich drogach turystów. Zajeżdżanie drogi bez włączonego kierunkowskazu albo odwrotnie kierunkowskaz włączony bez wymijania jest tutaj chlebem codziennym. Całe w tym szczęście, że są naprawdę dobrymi kierowcami w przeciwnym razie trup słałby się tak gęsto jak pod Stalingradem.

Od Chiantii do Brunello

Spędziliśmy sporo czasu tłukąc się po tych krętych drogach Toskanii od Montalcino po Greve, aby oglądać krajobrazy i przede wszystkim odwiedzić duże i małe winnice z nieodpartą zamiarem wypróbowania różnych rodzajów miejscowego wina. Nie zawsze były to doświadczenia dobre. Często ich jakość rozczarowywała, a wygórowana cena odbijała się niekorzystnie na naszych portfelach. Czasami było odwrotnie i pod w miarę niską ceną ukrywały się wyśmienite trunki. Takim przykładem jest Clemente z 1995r, czy nieco droższe Nippozzano riserva z 1993. Nieco rozczarowało nas natomiast okrzyczane Vino Nobile z Montepulciano, którego niegdyś nie mógł się ponoć nachwalić Henry James. Za każdym razem jednak spotykaliśmy się z wielką życzliwością właścicieli, którzy nie wierzyli zupełnie, że widzą u siebie prawdziwych Polaków, zamiast zagląających do nich najczęściej Amerykanów, Niemców, czy Brytyjczyków. Patrzyli na nas z niedowierzaniem, jakby widzieli Pigmejów lub Eskimosów. Potem "Papa Giovanni Paolo", "Boniek", "Walesa" i enoteki były dla nas otwarte i miłe. My z kolei poszukując prawdziwych tokańskich smaków dziwiliśmy się niesłychanie, kiedy w jakiejś kompletnej wydawałoby się dziurze, do której trudno wprost dojechać krętą zwirową drogą próbowaliśmy typowe, regionalne chianti po czym przemiła sprzedawczyni informowała nas, że cała plantacja należy akurat do amerykańskiego milionera z Kalifornii. Bo Amerykanie, a szczególnie bogaci Amerykanie, są zakochani w Toskanii. Czasami mieliśmy wrażenie, że jest ich tu więcej niż Włochów. Wyposażeni w grube przewodniki okupują muzea, kościoły, najdroższe restauracje i sklepy. O Toskanii więcej ukazuje się pewnie książek w Nowym Jorku niż we Florencji czy Rzymie. Czy pracujesz na Wall Street, czy należysz do literackiej bohemy wypada mieć po prostu letni domek w Toskanii, albo przynajmniej wpaść tu na wakacje. Wielu zamożnych Amerykanów ma tu swoje winnice i rezydencje. Największa należy do Banfięgo producenta innego sławnego wina Toskanii - Brunello di Montalcino. Znajduje się w pobliżu miasteczka Montalcino na górzystej ziemi sienieńskiej. Prawdziwym twórcą Brunello był biolog, malarz i towarzysz walk Garibaldiego - Ferruccio Biondi-Santi. Wbrew tradycji tokańskiej zaczął wytwarzać wino wyłącznie ze szczepu Sangiovese. Po wielu latach selekcji wyhodował odmianę o małych jagodach z dość grubą skórką bogatą w wartości smakowe i barwniki. Wnuk Ferrucia Franco Biondi-Santi tak opowiada o Brunello w Wielkiej księdze win świata: to wino rubinowe o odcieniu granatu i charakterystycznym silnym zapachu, wytrawne i zarazem rozgrzewające, troszkę garbnikowe w młodości ale pełne harmonijne i trwałe". Odpady służą do wyrobu całkiem przyzwoitego Rosso di Montalcino. Wkrótce za przykładem Biondi-Santich poszło 138 innych wytwórców oraz inwestorzy z Ameryki. Największym z nich jest Banfi. Jego winiarnia jedna z pięciu największych na świecie i enoteca mieści się, a gdzieżby indziej, w zamku na szczycie wzgórza pośród ogromnej plantacji winogron.

U Banfich

Degustacja odbywa się tu w ogromnym klimatyzowanym hollu, wypełnionym gablotami z winem. Na okazałej ladzie leżą suszone śliwki i ciasteczka. Zestaw winny jest nieco różny dla różnych gości. My zdecydowaliśmy się na zwiedzanie fabryki zwieńczone szaleńczo drogim jak

na nasze kieszenie obiadem w zamkowej restauracji (około 50 Euro od osoby) - znaleźliśmy się więc w sytuacji uprzywilejowanej. Tym bardziej, że wycieczka była dość skromna; oprócz nas zjawiała się bowiem czteroosobowa rodzina amerykańskiego eksportera Brunello, naturalnie z pochodzenia Włocha. Oprócz tradycyjnego zestawu mieliśmy okazję wypróbować znakomitego bruta, a degustacja przeciągała się w nieskończoność. W końcu znaleźliśmy się jednak za solidnym stołem zamkowej restauracji. Przed każdym z nas, nawet moją trzynastoletnią córką Ritą stanęły fantastycznie długie rzędy kieliszków różnej wielkości i kształtu błyszczące ponętnie w płomieniach świec. Gdzieś ze ścian dobiegł nas kwartet smyczkowy Mozarta i już kelner o aparycji żigolaka podawał nam bruschettę: opiekane grzanki z pomidorami i sosem oraz crostini, czyli kanapki z mieloną wątróbką i siekaną cebulą. Do tego butelka białej dobrze schłodzonej Sereny i melon z szynką tokańską. Potem Sauppa di Farro, czyli zupa z soczewicy i butelka Centine Toscana. Wreszcie danie główne - cinghiale, czyli niesłychanie krucha, choć jak na mój gust nieco nazbyt słona pieczeń z dzika z ziemniakami zapiekаныmi z rozmarynem i butelka uroczego Pinot Nero z 1995 roku. Teraz przyszła kolej na rozplywające się w ustach, słone i kruche owcze sery "pecorino romano" i główne wino dnia Brunello di Montalcino z 1993 roku - małżeństwo, trzeba przyznać, wyjątkowo udane. Na koniec deser, malutkie ciasteczka i rewelacyjne lody z jagodami, które w niewiarygodnym tempie spałaszowała Rita. Gorzej poszło nam ze słodkim Moscadello di Montalcino, przy którym ogłosiliśmy z Jackiem kapitulację i biała flaga zawisła nad naszym stołem. Na szczęście niczym nie zrażony kelner podał mimo wszystko znakomitą kawę i nie ustępują jej grappę di Montalcino, wódkę z winogron, za której przyczyną zdecydowaliśmy się zrezygnować ze zwiedzania miejscowego muzeum winiarstwa. Ale wpaść do Sieny? - czemu nie.

Siena moja miłość

Niewiele wiedziałem o Sienie zanim znaleźliśmy się tam w środku upalnego lata. Owszem, czytałem o palio, szalonym wyścigu konnym wokół rynku, gdzie regułą jest brak reguł, o niezwyklej katedrze zwanej z włoska Duomo z białoczarne kamienia, o dumnej historii i bezwzględnych zmaganiach z Florencją o prymat w środkowej Italii. Wszystkie przewodniki dawały jednak pierwszeństwo Florencji rodzinnym mieście Michała Anioła, gdzie zostawili swoje genialne dzieła Brunelleschi, Giotto, Leonardo, Ghiberti, Donatello i wielu, wielu innych. To właśnie we Florencji przecież niespełna dziesięć lat po bitwie pod Grunwaldem w 1420 roku, sławny Ghiberti wygrał z dwoma geniuszami Donatellem i Brunelleschim konkurs na ozdobienie drzwi do katedralnego prezbiterium. Właśnie te drzwi nazywane później przez Michała Anioła "Bramą do raju" są uznawane przez wielu specjalistów za pierwsze dzieło renesansu. To właśnie tutaj we Florencji u Uffizich znajduje się najbardziej nieprawdopodobny zbiór malarstwa renesansowego jaki można sobie tylko wyobrazić. Dlaczego więc wciąż wracam myślami do Sieny?

Może dlatego, że nie ma tam chodników, a tuż za bramą miasta wita nas wszechobecny cień za sprawą wąskich średniowiecznych uliczek, na których wysokie kamienice zatrzymują niczym wielkie miodowe rolety palące słońce. A może ze względu na najbardziej niezwykle rynek świata, jakim jest sieneński il Campo, w kształcie muszli, ceglany, wklęsły i rozgrzany słońcem, na którym można położyć się i zasnąć tuż obok cudnej fontanny Gaia, czyli "radosna" dzieła genialnego Jacoba della Quarcia.

A może to dumna i straszna historia tego "najbardziej szalonego z miast tokańskich".

Założonego ok. 30 roku przed naszą erą, które swój największy tryumf przeżyło w 1260 roku kiedy to jego wojska rozgromiły pod Montaperti znacznie liczniejsze oddziały wiecznie wrogiej i opływającej w złocie Florencji. Niestety Sienieńczykom nie udało się wykorzystać tego sukcesu,

o wszystkim przesądziła chybiona koalicja z gibelinami i międzynarodowy sukces florena. Ostateczną klęskę przeżyli w 1555 roku podczas florenckiego oblężenia. ale warto wiedzieć w jakim stylu; po wielu miesiącach bohaterskiej obrony, kiedy brakowało już żywności wyprawili jeszcze szalony karnawał!

Po honorowej kapitulacji wielu mieszkańców opuściło miasto, które nigdy nie wróciło już do dawnej świetności. Dziś liczy ok. 60 tys mieszkańców o połowę mniej niż w okresie swojej największej prosperity. Na każdej uliczce czuje się jednak wielkiego ducha tamtych czasów. Cóż, to miasto wydało dziewięciu papieży i choć trudno w to uwierzyć ok. pół tysiąca świętych i błogosławionych.

Magiczne miejsca

Nic dziwnego, że nad miastem góruje niepodzielnie Duomo magiczna katedra wykonana z pasów białoczarnego marmuru na najwyższym z trzech znajdujących się w mieście wzgórz. Od 1284 roku budował ją genialny rzeźbiarz Giovanni Pisano, syn sławnego Niccolò Pisano. W trójkę z nie mniej uzdolnionym Arnofem di Cambio wykonali też przepiękną kazalnicę w Duomo, a wiele lat później już sam Giovanni niezwykłą jej siostrę w Pizie. Ich dzieła były pierwszymi promieniami renesansu w Toskanii i na świecie. Sama katedra miała przewyższać swoim rozmachem florencką i zajmować cały obecny plac Jacoba della Quarci. Gdyby te plany się powiodły byłaby to jedna z największych świątyń chrześcijaństwa. Przeszkodziła w tym czarna śmierć, która gdzieś w 1348 zabrało ze sobą dwie trzecie miasta. I chociaż po tych marzeniach pozostała jedynie fasada ciągnąca się wzdłuż placu, katedra jest wciąż fascynująca. Z tą swoją pogodną fasadą z różowawego kamienia, gdzie aż gęsto od aniołów, zwierząt i świętych uśmiechających się w sierpniowym słońcu i zaskakującym, mistycznym wnętrzem: czarne i białe pasy marmuru prowadzą wzrok aż do sklepienia skąpanego w błękicie i złocie. Nie ustępuje mu w niczym posadzka, wykonana niezwykle trudną techniką tarsia. Przez dwa wieki pracowało nad nią wielu wybitnych mistrzów od Giovanniego di Stefano, po Domenico Beccafumiego. I chociaż w trakcie naszego pobytu w większości była zakryta, widoczne fragmenty dały nam przedsmak całości.

W kolorze słońca

Ale prawdziwa Siena to wąskie uliczki zapadające się w dół lub nagle biegnące do góry niczym alpejskie ścieżki, pełne wielkich kolorowych chorągwi z herbami poszczególnych 17 contrade, czyli dzielnic. To urocze zakątki, restauracje, zaskakujące okiennice i prawdziwe dzieła sztuki jakim potrafią być zwykłe drzwi. To także ćwiczenia do palio gdzie na podwórkach gromadzą się młodzi ludzie by godzinami przy dźwiękach bębnow uprawiać istic cyrkową sztukę przrzucania sztandarów w powietrzu przy ekwilibrystycznych ewolucjach. To wyłożone miodową cegłą sieneńską il Campo, na którym przesuwają się wielki cień smukłej wieży Piazza Publico Torre Mangia, dziesiątki fontann i placików. A malarstwo? Szkoła sieneńska. Chociaż mniej znani nad Wisłą niż wielcy mistrzowie Florencji nie ustępują im wielkością swojej wizji ani warsztatu. Nieprzypadkowo Zbigniew Herbert porównując sławnego Giotto, do jego sieneńskiego rówieśnika Duccia dając płamę pierwszeństwa temu drugiemu. Każdy kto zobaczy skąpaną w złocie "Maestę" Duccia nie będzie się temu dziwił. Nie zapomni też nigdy mistycznego "Zwiastowania" Simone Martiniego z wysmukłym aniołem Gabrielem o przepięknych kolorowych skrzydłach i subtelnie przestraszoną Matką Boską, pejzażów Ambrogio Lorenzetti, czy madonn Sunsetty. I zawsze będzie do nich wracał jak do włoskiego wina, serów, niesłonego chleba i małych skąpanych w słońcu miasteczek tkwiących dumnie na wzgórzach za obronnymi murami, w

zółciach i ciepłych brązach satrych cegieł. Lukka, San Gimignano, Greve, Montalcino, Radda, Pienza..

Miasto cudów

Właśnie Pienza. Dawno, dawno temu wieś Corsignano, w której urodził się papież Pius II, wcześniej Juliusz Sylwiusz Piccolomini. Niczym ruchem czarodziejskiej różdżki przemienił zapadłą wioskę w piękne miasto. W oszałamiającym tempie zaprojektował je i wybudował Bernardo Rossellini. I wszystko tak zostało do dziś; najpełniejszy obraz quattrocenta, jaki można sobie wyobrazić. Ciemnobrązowy kamień, renesansowe studnie dziedzińce z loggiami, zaułki, nawet herby i tablice zachowały się idealnie kpiąc sobie z czasu. Niestety, jak to czasem bywa z cudami, po śmierci papieża miasto wyludniło się i wymarło strasząc pustkami. Dziś liczy 2,5 tys mieszkańców, co zalicza ją podobno do średniej klasy wiosek. Muratow napisał, że nie mógłby tam spędzić nocy, bo śniłby duchy przeszłości. Ale my odwrotnie, lubiliśmy tam jeździć. Może dlatego, że skierowaliśmy tam swoje pierwsze kroki po przyjeździe do Toskanii. Był deszczowy poranek woda lśniła na kamiennych uliczkach, w zaułkach i na płatkach róż. Jednym z nich o romantycznej nazwie l'amore doszliśmy na krawędź murów i przed naszymi oczami roztoczył się za cieniutką warstwą mgiełki wspaniały krajobraz z wygasłym wulkanem Monte Amiata w tle. Do tego zapach platanów, błyszcząca w słońcu katedra jakby wystająca z murów. Czysta harmonia. I jeszcze coś dla ciała - niezapomniane zakupy w sklepie z serami: peccorino toscano. Trzymane w popiele, okrągłe owcze sery kruche, rozplływające się w ustach jakby stworzone do chianti. Nigdzie nie widziałem takiego wyboru jak w Pienzy.

Miasto niespodzianek

Przeciwieństwem tej "zastygłej i pełnej sztuczności" jak piszą w przewodnikach, a mojej ulubionej Pienzy, jest wesoła i gwarna Cortona. Nie można jej nie polubić. Dojeżdża się tarasowato krętą drogą niczym na alpejski szczyt. Dla mnie zostanie na zawsze miastem niespodzianek. Począwszy od Piazza Garibaldi na którym odpoczywaliśmy w cieniu platanów oglądając z góry niekończące się obszary zielonej Valdachi, aż po rozlane w błękicie Lago Trasimeno. Zajadaliśmy się przy tym kanapkami z mozzarellą, gdy oto nieoczekiwanie jakiś długowłosy młodzian moczący nogi w fontannie, zaczął grać na saksofonie. Po chwili dołączył do niego drugi i trzeci i tak rozpoczął się całkiem surrealistyczny koncert saksofonistów z nogami w fontannie, od czasu do czasu przerywany oklaskami licznie zgromadzonych turystów. Potem spacer przez wąskie i gwarne uliczki Cortony, gdzie aż roi się najróżniejszych sprzedawców: od hipisów targujących znaczkami, po murzynów oferujących kły afrykańskich zwierząt, bębny naciągnięte rybimi pęcherzami i mahoniowe figurki słoni. Do tego co krok antykwariaty niestety koszmarnie drogie. Wreszcie miniaturowe Museo Diocesano, którego nie powinno się w żadnym razie przeoczyć zaskakująco znakomite z świetnymi obrazami Signorellego oraz Fra Angelico. Dalej kościoły: piękny choć niszczonej San Francesco, potem niedaleko San Nicolo i San Domenico, wreszcie mój ulubiony, lecz w nienajlepszym stanie, Santa Maria del Calcinaiolo według projektu Giorgia di Martini z 1438.

Po takiej wycieczce odpoczywaliśmy na ciepłych schodach skrytych w cieniu okazałego Palazzo del Comune. Leniwie piliśmy colę patrząc na targujących głośno sprzedawców, gdy nagle z wąskiej Via Nazionale dobiegł do nas rosnący gwar i chwilę później wyłonił się dziwny orszak siwych i nieco otyłych murzynów w marynarskich czapeczkach, którym przewodził cudak w brązowym cylindrze i czarnych okrągłych okularach, przepasany złocistoczną szarfą z napisem Olimpia Brass Band. Okazało się, że zjawili się prosto z Nowego Orleanu, a grali jazzowe standardy tak, że wywołali wśród turystów prawdziwą falę entuzjazmu.

Jeziro osobliwości

Wracając z Cortony przejeżdża się niedaleko Lago Trasimeno, trzeciego pod względem wielkości jeziora Włoch. W pewnym sensie przypomina Cortonę kryje się w nim bowiem niejedna niespodzianka. Pewnego upalnego dnia (a właściwie nie było innych) poczułem nieodpartą ochotę żeby się w nim wykapać. Po długich i bezowocnych poszukiwaniach jakiegokolwiek dzikiej lub zagospodarowanej plaży znaleźliśmy wreszcie kamping z widocznym na oko dostępem do wody. Jezioro piękne w oddali widać wyspę z zamczkiem, a przy tym ogromna trawiasta plaża. Udało nam się przekonać recepcjonistę, że wchodzimy tylko na chwilę i za moment byłem już w wodzie. Zdziwiłem się co prawda, że pływam sam, gdy dookoła kłębi się tłum turystów, ale nic nie wyciągnęłoby mnie wówczas z kąpiel. Cóż to było bowiem za boskie uczucie, przecinać kraulem spokojną jak lustro taflę jeziora Trasymeńskiego, nad którym doszło do słynnej bitwy Hannibala z armią rzymską pod Cannami!

Niestety trwało krótko. Nie dłużej bowiem, niż po 10 sekundach poczułem łaskotanie po brzuchu i piersiach, po czym nagle gąszcz podwodnych roślin otoczył mnie ze wszystkich stron i omal nie sparaliżował ruchów. W panice zawróciłem do brzegu narażając się przy okazji na niewybredne docinki grupki rozbawionych turystów.

Śmiech, śmiechem, ale gdy nie ma w pobliżu basenu z kąpielami nie jest w Toskanii wesoło. Baseny są nieduże i drogie, jeziora zarośnięte, a morza odległe. Kiedy jednak czas pozwoli warto wybrać się na wybrzeże morza Liguryjskiego do Parku Maremma. Trzeba trochę poczekać na wstęp ponieważ liczba odpoczywających jest ograniczona. Jednak zapewniam, że już po pierwszej wizycie na tej wąskiej plaży wyrwanej z piniowego lasu, gdzie cykady bywają głośniejsze od szumu fal - Adriatyk stanie się dla was bajorem, na które nie warto tracić czasu.

Jeszcze inaczej

"Skarby ich ducha nie powinny nam przesłaniać szczodrych darów ich słońca i ziemi. Podróżny nie pojmie Toskanii czy Lacjum jeśli nie skosztuje soku winnic tokańskich, czy latyńskich przetrawionych iskrami boskiego ognia, który spadł na ziemię". Tak pisał wiele lat temu Paweł Muratow i tak musi napisać każdy kto chce prawdę jakąś o Italii wyrazić. My przyjechaliśmy do Toskanii nie tylko po żeby podziwiać dzieła sztuki i krajobrazy, ale również "zakosztować" miejscowych win i kuchni. Rzadko było nas stać na tak wykwintne dania jak u Banfich.

Korzystając jednak pełną garścią z miejscowych przepisów oraz pomocy naszych przemitych gospodarzy wypróbowaliśmy i pichciliśmy różne rodzaje makaronów, których jest niewiarygodna liczba, którym często akompaniują najróżniejsze przystawki i sałatki. Prawdziwą mistrzynią okazała się w tym względzie żona naszego gospodarza Liscia. Nigdy chyba nie zapomnę jej kolacji. Zaczęło się od crostini, czyli jak już pisałem, maleńkich kanapek z siekaną wątróbką i specyficznym sosem. Były wyborne, więc spałaszowałem ich tak dużo, że z trudem już potem pokonałem znakomitą, a delikatną pastę pomidorową, do której Liscia sama zrobiła szeroki makaron. A wtedy dopiero Sergio przyniósł zarumienione na ceglanym ruszcie kiełbaski z dzika, po których przyszła kolej na... polędwicę z grila, a potem jeszcze ciasto, lody i naturalnie nieodzowne w takich sytuacjach słodkie melony. Gdyby nie wino Sergia pewnie dokonałbym tam żywota i niech to będzie nauką dla pochopnych podróżnych, którzy rozsmakują się w przystawkach. Włosi jeść bowiem uwielbiają, spędzają na tym sporo czasu i mają znakomicie opracowaną strategię; dlatego lepiej się dostosować do nich. Podczas siesty, czyli gdzieś między godziną 12.30, a 15.30 ulice pustoszeją, sklepy zamykają podwoje, stacje paliwowe

przypominają wymarłe punkty, a ty biedny turysto spotkasz na rozgrzanym włoskim placu, wyłącznie innych turystów. A zamiast włóczyć się po mieście możesz przecież zjeść sobie w cieniu morw lekką pastę z dobrze schłodzonym winem i pójść spać. Toskania poza wszystkimi wspomnianymi atrakcjami, najbardziej zachwyca przedziwną błogością ducha i ciała, utęsknioną harmonią, której bezskutecznie poszukujemy w naszej polskiej, zabieganej codzienności.

Romek Góralski