

Historie a kultura

Itálie dnes 10–17
Dějiny Itálie 18–29
Umění 30–42



Detail obrazu „Zrození
Venuše“ od Botticelliho

Itálie dnes

ITÁLIE DALA SVĚTU MNOHÉ Z NEJUŠLECHTILEJŠÍCH UMĚLECKÝCH DĚL literatury a architektury a byla kolébkou největších impérií starověku i středověku. Po Druhé světové válce patří mezi nejbohatší a ekonomicky nejsilnější evropské země. Navrhují se zde a vyrábí překrásné šaty, je zde světově proslulá kuchyně a krásy přírody jsou tak různorodé, že se vyrovnávají kterékoli evropské zemi. Jen málo kultur je tak okouzlujících, jen málo zemí tak bohatých a nekonečně fascinujících.

OBYVATELÉ

V roce 1860, kdy se Itálie sjednotila, pronesl ministerský předseda Camillo Cavour větu, která znepokojuje politiky dodnes. „Vytvořili jsme Itálii,“ řekl, „teď musíme vytvořit Italy.“ O nějakých 145 let později, kdy je Italů kolem 57 milionů, je stále sporné, jestli on a jeho podobně smýšlející následovníci byli úspěšní. Protože typický Ital nikdy neexistoval a nikdy existovat nebude, pomineme-li nám dobře známé zjednodušující archetypy, jako jsou italská mamma, Latin Lothario, krásky s olivově snědou kůží (vzpomeňte na Sophii Lorenovou), mafiánský kmotr atd.

V průběhu dějin byla Itálie příliš dlouho rozdělená, a nedá se proto mluvit o jednotném vývoji. Etnická směs na jihu Itálie zahrnuje potomky Arabů, Řeků, Féničanů, Normanů, Španělů a mnoha dalších. Valle d' Aosta a Piemont na severozápadě mají úzké vztahy s Francií; na severu v Alto-Adige je mateřtinou mnoha obyvatel němčina; na severovýchodě v etnické a jazykové směsici převládají slovinské prvky. Po celé zemi jsou pak roztroušeny malé skupinky, které jazykově patří ke kultuře albánské (jazyk arberesh), provensálské (okcitanština) a starošvýcarské (ladinština). Sardinie se svým jedinečným jazykem (směs italštiny, španělštiny a dalších jazyků) se řídí vlastními pravidly.

Moderní hromadné sdělovací prostředky přispívají ke kulturní homogenizaci, ale většina Italů si zachovává svá oblastní specifika, která odrážejí jejich dějiny. Toskáncem je na prvním místě Toskáncem, nikoli Italem; ještě přesněji není jen Toskáncem, ale Pisanem, Florentanem, Sieňanem. V italštině je to vyjádřeno slovem campanilismo. Vyjadřuje se tím, že vaše

vlastenectví a pozemské zájmy nesahají dále, než zvuk zvonice (campanile) vašeho kostela.

Logicky z toho vyplývá, že tato úzce vyhraněná věrnost se koncentruje na nejmenší společenskou skupinu – románskou rodinu. Přestože demografické a sociální změny tuto nejzákladnější jednotku oslabily dokonce i v Itálii, nejméně 65 procent pracujících Italů si na živobytí vydělává v rodinných podnicích. Na druhé straně porodnost v Itálii, kde na jednu rodinu připadá méně než jedno dítě, patří k nejnižším v západní Evropě. Představy o velkých italských rodinách nebo o Itálii jako věrné dceři římskokatolické církve jsou mylné. Asi 97 procent Italů je pokřtěno, ale jen 10 procent navštěvuje pravidelně bohoslužby. Rozvody, kontrola porodnosti i potraty jsou běžnou záležitostí od 70. let 20. století.

Nicméně při zdůrazňování rozmanitosti obyvatel Itálie bychom neměli zapomínat na některé společné rysy. Italové jsou většinou pragmatičtí a spontánní, realističtí a většinou i sebejistí. Jsou ale také formální a konzervativní – pojem *bella figura* (hezká postava) vyjadřuje důležitost dobře se oblékat a nečekat ze sebe blázna. Mnozí Italové mají cit pro eleganci. Z toho důvodu patří italská móda a návrhářství k lukrativním činnostem. Není tedy divu, že většina dokáže ocenit pozemskou krásu, vždyť žijí v zemi plné pozemských krás.

POLITIKA

V oblasti politiky jsou Italové přirozeně opatrní a unavení. Země byla dlouhou dobu

Dámské šaty od Versaceho demonstrují dlouholetou italskou tradici v módě, umění a návrhářství.





rozdělena a po mnohá staletí zde vládli, často špatně, cizinci. Zkušenosti posledních 50 let to nijak nezměnily. Republikánská ústava vytvořená v roce 1948 s dobrým úmyslem zamezit návratu fašismu měla za následek vznik slabých a často zkorumpovaných vlád.

Zdálo se, že politické nepokoje na počátku 90. let minulého století povedou k zániku tohoto systému, ale bylo to pouhé zdání. Těsnější vztahy s Evropskou unií a s tím spojená kázeň jak v oblasti financí, tak

v oblasti institucí, nutí vzpurné politiky ke změnám. Nikdo by se však asi nedivil, kdyby Italové spolupracovali pouze na oko, vždyť je to jen další úřednická organizace vzdálená problémům každodenního života.

Ale proč se na Italy zlobit. Vždyť jejich sebedůvěra jim posloužila a pomohla transformovat zemi v období kratším než jedno století. A nepochybně o tom, že se Itálie skutečně transformovala. Před padesáti lety to byla zaostalá zemědělská oblast – chudoba



Pokud hodíte do barokní fontány di Trevi minci, jistě se do Říma opět vrátíte – alespoň tomu většina návštěvníků Věčného města věří.

byla běžná a emigrace realitou. Dnes patří Itálie mezi ekonomicky nejvyspělejší země světa – odborníci tvrdí, že lepších výsledků než severní Itálie dosahuje pouze Kalifornie. Došlo k velkým změnám a statistiky ukazují, že teprve v roce 1972 přišlo do Itálie více lidí,

než těch, kteří ji opustili. Toho bylo dosaženo navzdory, spíše než díky, politikům.

ZEMĚ

Itálie patří rozlohou mezi větší země. Od severu na jih tato charakteristická „bota“ měří vzdušnou čarou 1 300 km a pokrývá 300 000 km čtverečních. Z toho 35 % tvoří pohoří s nadmořskou výškou nad 700 m, 40 % vrchoviny a pouze 21 % nížiny. Hlavní rysy reliéfu krajiny tvoří Alpy, které zabírají



Starší mnich v Assisi: náboženství hraje v Itálii stále menší roli.

široký oblouk na severu země s nejvyšší horou Mont Blanc (4 807 m); ve střední části jsou to nižší Apeniny, které tvoří jakousi páteř celého poloostrova, a široké pláně Pádské nížiny. Pád je nejdělsí italskou řekou (650 km), která protéká hustě osídlenou oblastí mezi Alpami a Apeninami.

Italské pobřeží se klikatí v délce 7 500 km. Na západě je omývá moře Tyrhénské a na východě Jaderské. Podél italského pobřeží je rozeseo mnoho ostrovů. Nejvýznamnější z nich jsou Sicílie a Sardinie, které jsou největšími ostrovy ve Středozezemním moři.

Italská krajina je však poseta různými anomáliemi. Nejslavnějšími z nich jsou činné sopky Vesuv, Etna a Stromboli. Všechny jsou napojeny na reziduální pohyb tektonických desek, díky němuž vznikly Apeniny. Stejný pohyb způsobuje seismickou aktivitu ve střední a jižní Itálii, která měla za následek silná zemětřesení v Neapoli (1980) a v Umbrii (1997).

Podnebí se dělí do tří pásem: alpské na severu, které charakterizují studené zimy a teplá léta; mírné kolem Pádské nížiny, kde jsou studené sychravé zimy a horká vlhká

léta; a středozezemní zahrnující většinu území poloostrova a okolních ostrovů, pro které jsou typické mírné zimy a dlouhá, horká, suchá léta. To vysvětluje místní různorodost: ledové větry ze střední Asie způsobují mrazy na severu, zatímco sirocco (teplý prашný vítr) a horko ze severní Afriky přináší horké větrné proudy na Sicílii a do jižní Itálie. Vegetace odpovídá místnímu podnebí i krajině. Na alpském severu rostou borové lesy, zatímco na jihu je to vinná réva, olivy a ovocné stromy.

JÍDLA A PITÍ

Představte si, že jste na opuštěném ostrově. Tento ostrov je velmi zvláštní: můžete si vybrat jakoukoli kuchyni na světě. Je v tom však háček – jídla této kuchyně musíte jíst až do konce svého života. Která to bude? Francouzská, čínská, japonská či mexická? Nic z toho není to pravé... a co takhle italská? Většina z nás by se asi mohla stravovat v italské kuchyni po zbytek života a žili bychom docela spokojeně.

Jídlo je zdravé: maso, ryby, ovoce i zelenina – všechno je čerstvé. Kvalita je



K minulosti se Italové obracejí zády: během období kratšího než dvě generace přeměnili svoji vlast ze zaostalé zemědělské oblasti v moderní ekonomicky vyspělou zemi.

prvotřídní, každá oblast má své speciality, kuchařské postupy jsou rychlé a jednoduché. Slavné těstoviny nabízejí nekonečné množství možností, pizza nemá konkurenci a jak bychom mohli žít bez zmrzliny!

Italská kuchyně vlastně představuje kombinaci několika různých oblastních kuchyní. V Miláně dávají větší přednost před těstovinami, u hranic s Rakouskem vám nabídnou knedlíky a jablečný závin a na Sicílii, kde vítězí vliv moře a severní Afriky, dostanete k obědu tuňáka, kuskus a ostré papriky upravené po arabsku. Rozmanitost je nekonečná. Jediné platné praktické pravidlo říká, že čím jižněji se nacházíte, tím jednodušší je kuchyně. Jednoduše řečeno: hlad je nejlepší kuchař.

Ale několik zásad platí vždy. I v těch nejchudších oblastech, kde na jídelníčku převládají rajčata, olivový olej a těstoviny, najdete nekonečnou řadu místních specialit. V Umbrii a Piemontu vám nabídnou výjimečný pokrm – lanýže (viz str. 90–91); v Parmě to bude parmská šunka a sýr parmezán; Campania nabízí mozzarella, Ligurie pesto alla Genovese (směs oleje,

bazalky, česneku, sýra a piniových semínek), jedna z mnohých omáček, které se staly oblíbenými i za hranicemi Itálie.

Obecně platí, že všude v Itálii je olivový olej vynikající a káva skvělá. Pro všechny Italy je velmi důležitý i společenský a smyslový rozměr jídla. Italové, podobně jako Francouzi, žijí, aby jedli. Italové to však dělají méně okázale a s větším nadhledem. Z toho plyne, že jídlo by mělo být jedním z největších potěšení vašeho pobytu v Itálii – od čerstvě upečených briosek s ranním kapučinem až po gelato nebo zabaglione pozdě večer. Snažte se v každé oblasti ochutnat něco nového a navštěvujte ty nejzapadlejší restaurace, které jsou něco zcela jiného než typicky turistické podniky, kde si při odchodu říkáte, že doma by to bylo lepší.

VÍNO

Zatímco na specialitách italské kuchyně si pochutnáte vždy, italská vína nemohou konkurovat nejlepším světovým značkám (přestože Itálie patří mezi největší výrobce vína na světě). Po dlouhou dobu si každý pod pojmem italské víno představil



opletenou láhev Chianti, která byla v italských restauracích doma i v zahraničí naprosto nepostradatelná. Naštěstí sraženiny kyseliny tříslové v trpkých vodou ředěných vínech jsou již minulostí. Objevila se nová vlna výrobců vína, kteří dali přednost novým metodám a novým odrůdám před zastaralými technikami a zásadami. Výsledkem je obnova známých značek – Frascati, Soave, Asti Spumante, Chianti, Valpolicella, i vytvoření nových, například zralá těžká červená vína

Tignanello a Sassicaia, která patří mezi Super Toscani.

Některé ze starších značek byly vždy velmi oceňovány. Barolo a Barbaresco z Piemontu patří mezi nejlepší evropská červená vína; Prosecco je lehké, šumivé bílé víno vysoké kvality z oblasti Veneto; Brunello a Vino Nobile jsou skvělá červená vína z Toskánska.

Rozmanitost různých druhů vína nezaostává za rozmanitostí italské kuchyně. Na cestování po Itálii je příjemné právě to,



že můžete ochutnat tolik místních druhů vína. Například na Sicílii se podává tmavé silné dezertní víno Marsala i lehčí vína odrůdy Malvasia z oblasti Etny a Lipari. V Umbrii ochutnejte smyslné červené víno Sagrantino z hroznů, které v Evropě nikde jinde nenajdete. V Campanii patří mezi nejoblíbenější alkoholické nápoje Lacryma Christi (Slzy Kristovy). Je to bílé víno z vinné révy, která roste na bohaté vulkanické půdě. Italská stolní vína nedosahují kvality francouzských nebo

Slavnosti hrají v italském životě velkou roli. Zde předvádějí své umění alfieri, neboli vrhači vlajek, na prostranství před katedrálou.

jihooamerických – pokud ano, jsou velmi drahá, ale k jídlu se vždy budou hodit. Pokud nebudete mít chuť na víno, požádejte o některý z italských proslavených aperitivů nebo likérů. Za ochutnání rozhodně stojí například grappa, limoncello, Cinzano, Campari a Sambuca. ■