

NAJLEPŠE STRANI ŽIVLJENJA

potoovanja

IN STIL

številka 28 | jesen 2015 | 5,99 €

TOSKANA

RAZVAJANJE V MANJ ZNANIH KRAJIH S PRESTIŽNIMI
HOTELI, BOGATO KULINARIKO IN ODLIČNIMI VINI

FLORIDA

DRUŽINSKO POTOVANJE Z OBILICO ZABAVE

BAROSSA

SLAVNA AVSTRALSKA VINSKA REGIJA

12

+
SARAJEVO
BIRMINGHAM
KUALA LUMPUR

IZJEMNIH
HOTELOV
V NARAVI

SLOVENSKA ODPRAVA
NA NAJVIŠJI VRH EVROPE

ELBRUS



9 771855 493002
ISSN 1855-4938

Auberge du Soleil
NAPA VALLEY





TOSKANA

Skriti biseri za sladokusce

Toskana je ena tistih pokrajin, ki **Igorja Fabjana** očara ob vsakem obisku. Tokrat se je potepal po malce manj znanih, a zelo privlačnih krajih s prestižnimi hoteli, razkošno kulinarčno ponudbo in odličnimi vini.



PUNTA ALA

Toskano sem začel spoznavati ob Tirenskem morju. K postanku so me zvale dolge peščene plaže, ki obdajajo naravno ohranjeni polotok Punta Ala. Na njegovem skrajnem koncu je urejena sodobna marina, v okolici pa nekaj počitniških apartmajev in hotelov. Slednji se skrivajo v objemu borovcev tako, da jih skoraj nisem opazil. Tudi zato, ker niso visoki in ponujajo intimnejše vzdušje. Odločil sem se za bivanje v enem najboljših, **Gallia Palace Hotel** (soba 1/2 170 €+, suita 1/2 300 €+; galliapalace.it). Leta 1973 je kot prvi italijanski hotel postal član verige dvorcev, hotelov in restavracij **Relais & Chateaux**, ki je prepoznavna po vrhunskih storitvah in osebnem pristopu. Zgodba uspešne hotelirske družine **Gallia** se je začela že pred stoletjem. **Carlo Gallia** je več let delal v najimenitnejših evropskih hotelih Evrope, potem pa je odprl svoj hotel **Excelsior Gallia** v **Milanu**, ki je kmalu postal priljubljen med elito. Danes za družinske hotele skrbi že četrta generacija. Ti so od nekdaj znani po uglajenosti in gostoljubnosti, kar sem občutil že ob prihodu. Po prisrčni dobrodošlici na recepciji sta me v sobi pričakala še osebno pismo in košarica sadja. Umirjene barve, udobni kosi pohištva, okrasje v morskem slogu in velik balkon z razgledom na hotelski park ob bazenu so mi prijali.

Hotel so zgradili leta 1962 in ga večkrat obnovili. Gostje lahko izbirajo med 63 sobami in 13 suitami. Jedel sem v odlični restavraciji **Terrazza** z velikim zimskim vrtom, obiskal pa sem tudi bar **Piano** in ob pogledu na bazen prisluhnil klavirski glasbi. Hotel ima tudi

ZGORAJ: LEŽALNIKI IN SENČNIKI
ZA GOSTE HOTELA GALLIA
PALACE. ZGORAJ DESNO:
GOSTJE HOTELA GALLIA PALACE
LAHKO NAJAMEJO MOTORNI
ČOLN. DESNO: BAZEN Z VELIKIM
VRTOM HOTELA GALLIA PALACE.

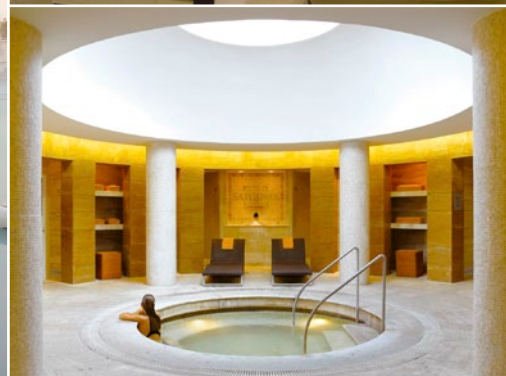
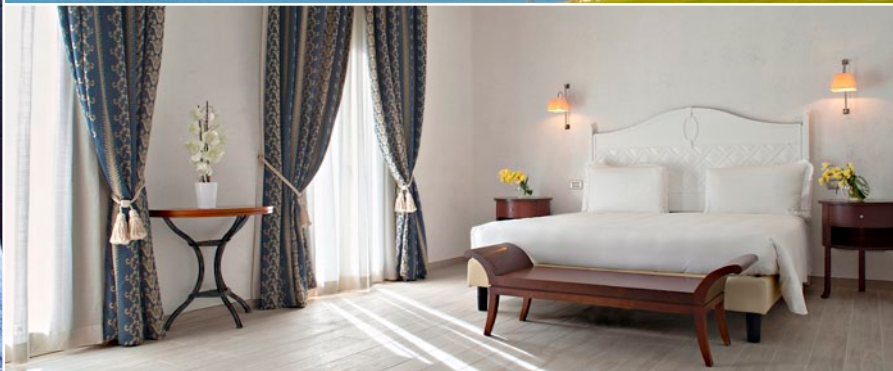




ZGORAJ V SMERI URNEGA
KAZALCA: SLAŠČICA V HOTELU
GALLIA PALACE; ZVONIK V
VASI CASTIGLIONE DELLA
PESCAIA; MORSKA JED S
TESTENINAMI V HOTELU GALLIA
PALACE; VINSKA KLET BLIZU
HOTELA GALLIA PALACE; STARI
HOTELSKI FIATOV KABRIOLET;
MESNA JED V HOTELU GALLIA
PALACE; BOROVCI, PUNTA ALA;
JEZDENJE KONJ OB OBALI.

spa, a najbolj privlači le nekaj sto metrov oddaljena plaža. Do nje se lahko sprehodite ali si, tako kot jaz, omislite hotelski prevoz s starodobnim fiatovim kabrioletom. Plaža z mehkim peskom in razgledom na otok Elba me je navdušila. Še posebej v kombinaciji z modrimi ležalniki pod senčniki in s privlačnim lounge barom. Ta je del restavracije Pagoda, v kateri si lahko omislite kosilo ali večerjo (30 €+), poleti pa v njej pripravljajo tematska srečanja ob izvrstni toskanski hrani. Za sladkosnede poskrbi hotelski slaščičar Adriano, ki dela odličen vaniljev sladoled. Gostje lahko najamejo motorni čoln (1.100 €+ / dan),

s katerim so že v pol ure na Elbi, dosegljivi pa sta tudi Korzika (4 h) in Sardinija (5 h). Če vas mika nakupovanje in živahno nočno življenje, se odpravite v dobre pol ure vožnje oddaljeno mesto Follonica. Zaradi pestre ponudbe mu pravijo kar toskanski Miami. Na drugi strani rta Punta Ala pa vabi manjši turistični kraj Castiglione della Pescaia. Tudi tam vas bo navdušil turistični utrip, a z drugačnim šarmom. Stari del mesta se stiska pod srednjeveško utrdbo, ob strmih ulicah pa se vrstijo kamnite hiše, v katerih so številne restavracije in trgovine.



SATURNIA

Po dobri uri vožnje proti notranjosti sem pri vasi Saturnia obiskal enkratne toplice. Termalne izvire so cenili že **Etruščani**, belo obarvani naravni bazenčki s termalno vodo pa so pritegnili tudi mene. Tako sem razkošje ob morju zamenjal za bivanje v hotelu **Terme di Saturnia Spa & Golf Resort** (soba 1/2 170 €+, suita 1/2 600 €+; termedisaturnia.it). Hotel v obliki črke L obdaja termalni izvir (37,5 °C), oblikovan v velik bazen. Zaradi pročelja, obloženega z naravnim kamnom, se nizka zgradba lepo vklaplja v okolje.

Tudi po zaslugi odličnih krajinskih oblikovalcev, ki so ozelenili okolico z okrasnim drevjem in oljkami.

»Na posestvu jih imamo toliko, da se lahko pohvalimo celo z lastnim hladno stiskanim oljem,« je bila ponosna vodja marketinga **Federica Bucciotti**. »Kakovostna hrana je poleg luksuzne nastanitve in ekskluzivnega spaja pomemben del naše ponudbe. Večino sestavin dobimo od okoliških kmetov, nekaj pridelamo sami, sveže morske dobrote pa prihajajo z manj kot 100 km oddaljene obale. Tudi pri izdelavi lepčilne kozmetike se zanašamo na naravne vire in

ZGORAJ V SMERI URNEGA KAZALCA - VSE HOTEL TERME DI SATURNIA SPA & GOLF RESORT: MASKA Z ZLATOM; GOLF IGRIŠČE; SPALNI IN DNEVNI PROSTOR; SPA; HOTELSKA ZGRADBA Z VELIKIM TERMALNIM BAZENOM.



ZGORAJ V SMERI URNEGA KAZALCA: REZANCI S ŠKOLJKAMI, TERMALNI IZVIR IN BROKOLIJEVA JUHA S SARDONI (INČUNI) TER CVETAČO - VSE HOTEL TERME DI SATURNIA SPA & GOLF RESORT; VAS PITIGLIANO; PRETORIJSKI TRG V VASI SOVANA; POGLED NA POLOTOK MONTE ARGENTARIO. DESNA STRAN ZGORAJ V SMERI URNEGA KAZALCA: SREDNJEVEŠKI GRAD V VASI POPPI; TOSKANSKA VILA CASA OMBUTO; CHEFINJA PAOLA BACCETTI; STILNO OPREMLJENA SOBA V VILI CASA OMBUTO.

imamo svojo negovalno linijo. Tako v največji možni meri izkoriščamo zdravilne sestavine termalnega vrelca in drugih naravnih darov.« Njihovi glavni skrbniki sta dobro počutje gostov in občutek domačnosti, zato nimajo visokih pričakovanj glede garderobe obiskovalcev. »Kot vidiš, se večina sproščeno sprehaja naokoli kar v kopalnih plaščih. V njih lahko vstopijo tudi v restavracijo in bar ob bazenu. Tako si številni privoščijo jutranje kopanje in nadaljujejo z zajtrkom, ne da bi se morali preobleči. Za večerjo pa se seveda spodobi primerna toaleta.«

S Federico sem delil navdušenje nad velikanskim termalnim bazenom. Presenetilo me je, da je globoko dno naravno ohranjeno. O tem so pričali drobni mehurčki, ki so se vrtinčili proti površju. Snovalci ter-

malnega središča so imeli z nakupom kmetije veliko srečo. Pred pol stoletja termalni izvir ni zanimal nikogar. Potem so ob njem postavili hotel in ga do danes večkrat povečali z namenom dosega čim večjega udobja. Večji del hotelskega posestva zaseda igrišče za golf, ki se idilično razteza med oljkami in cipresami. Če vas ne mika vihtenje palice, se sprehodite do naravnih, belo obarvanih bazenčkov, skozi katere teče termalna voda. Ustvarjeni mehurčki dajejo občutek, kot bi bili v masažnem bazenu.

Ko boste zapuščali topliški kraj, si vzemite čas še za postanek v 15 km oddaljenem mestu **Pitigliano**. Utrjeno srednjeveško mesto se ponaša z enkratno lego na prepadnem hribu. Iz doline je bilo videti, kot da mesto ni dosegljivo z avtomobilom. A po ozki ovin-



kasti cesti sem se uspel prebiti do parkirišča pod obzidjem. Mesto me je prevzelo z ozkimi ulicami, ob katerih se vrstijo palače in cerkve. V skoraj vsaki hiši je restavracija ali trgovina z izdelki lokalnih obrtnikov in umetnikov.

POPPI

Zadnje dni potepanja sem želel spoznati skrivnosti toskanske kuhinje. Najboljša priložnost se mi je ponudila pri srednjeveškem mestecu Poppi, ki je na pol poti med **Firencami** in manj znanim **Arezzom**. V slednjem sem se ustavil, ker sem se želel sprehoditi po ulicah, na katerih so snemali film **Življenje je lepo** (*La Vita e Bella*, **Roberto Benigni**, 1997). Mesto kljub filmski slavi ni pretirano turistično in ima prav

zato svoj čar. Podobno kot Poppi, ki je še vedno dobro skrit toskanski biser. Stari del mesta se stiska na strmem hribu, s katerega se dviguje odlično ohranjena graščina grofov **Guidi**. Prikupne so tudi ozke ulice pod gradom, ki sem jih prehodil v manj kot uri.

Iz srednjeveškega mesta sem se mimo gozdov in jas ustavil pred staro toskansko hišo. Z veliko mero potrpežljivosti in znanja so jo za svojo dejavnost uredili v agencijo za organizacijo prestižnih kuharskih tečajev – **Tuscookany** (tridnevni tečaj s paketom »vse vključeno« 1.900 €; tuscookany.com). Organizatorji odličnih tridnevnih ali tedenskih tečajev pokažejo najboljše, kar nudi Toskana. Odločil sem se za tečaj in bival v vili **Casa Ombuto**, eni od treh obnovljenih toskanskih lepotic, lepe zunanosti in z rustikalno

**PRESENETILO
ME JE, DA JE
GLOBOKO
DNO
TERMALNEGA
BAZENA
NARAVNO
OHRANJENO**



opremljenimi prostori. Spoznal sem okoliška mesta in pridelovalce hrane. V prostem času sem se hladil v bazenu z razgledom na gričevnato pokrajino. Najlepše ure pa sem preživel v obokani kleti, kjer so uredili profesionalno kuhinjo za skupine tečajnikov. Z ameriško družino, ki je spoznavala svoje italijanske korenine, smo se takoj ujeli. Navdušeni smo bili tudi nad **chefinjo Paolo Baccetti**. Prevzela nas je s sproščenim odnosom in zabavnim seznanjanjem z osnovami toskanske kuhinje. Paola je doma v kuhinji skoraj od rojstva. Že njena mama je bila izvrstna kuharica. Prve resnejše izkušnje pa je kot enajstletna deklica začela pridobivati v znani stricovi restavraciji v **Rimu**. Pozneje je več let vodila svojo restavracijo, zadnja leta pa se posveča prenašanju bogatega znanja na druge ljudi. Vodila je tudi kuharske tečaje v **Kaliforniji**.

Po zabavnem uvodu gostiteljice smo hitro poprijeli za delo. Počutil sem se kot v resničnostnem kuharskem šovu: »Greg pripravi sladico, Igor, poskrbi za paradižnikovo omako ...« so se vrstila Paolina navodila, začinjena z obilico humorja. Slišati je bilo le še sekljanje nožev in ropotanje loncev. Tudi sama je resno poprijela za delo, a kljub temu smo imeli do večera vsi polne roke dela. Pripravili smo več jedi, še za naslednji dan, ko je bila na vrsti ekskurzija v bližnje mesto. Več kot štiri ure delovnega učenja so minile presenetljivo hitro. Utrujeni smo sedli za

veliko mizo in si s Paolo ter njenima pomočnicama privoščili vedno dobrodošlo odlično italijansko pico, ki smo jo spekli v krušni peči. Za konec smo si privoščili rdeče desertno vino *aleatico* in vanj pomakali tradicionalne piškote z mandlji *cantucci*. Seveda smo jih spekli sami.

Po večerji smo spoznali tudi slovita toskanska vina. »V tej vili strežemo vina iz okolice srednjeveškega mesta **Montepulciano**. Morda ni tako znano kot vino iz regije **Chianti**, toda po kakovosti gotovo ne zaostaja,« nas je prepričevala Paola. Že po prvih požirkih sem lahko le prikimal in z odličnim vinskim izborom so soglašali tudi drugi tečajniki. Naslednje jutro smo se poslovili kot stari prijatelji (s knjigo toskanskih receptov v kovčku) in z željo, da se še kdaj vrnemo med najslajše toskanske skrivnosti. ■




KDAJ
april–november


KAKO
Ljubljana–Punta Ala
740 km, 8:40 h


DENARNA ENOTA
evro


DNEVNI OBROK
12–25 €, luksuz 35 €+


NOČITEV
65–110 €, luksuz 140 €+

ZGORAJ V SMERI URNEGA KAZALCA: CHEFINJA PAOLA BACCETTI; LOUNGE V VILI CASA OMBUTO; OČARLJIVI AREZZO; POGLED NA TOSKANO Z ZIDOV V VASI MONTEPULCIANO.