Kalábria je úžasná!

Špička talianskej čižmy ukrýva viac prekvapení, než si dokážete predstaviť. Kalábria síce leží až na konci Talianska, ale to nič nemení na fakte, že názov Taliansko má svoje korene práve tam. Tento paradox sa dá jednoducho vysvetliť. Starí Gréci volali dnešnú Kalábriu „Itália“, ako spomienku na mýtického Itala, Odyseovho vnuka a kráľa. Označenie „Kalábria“ sa prenieslo z  Apúlie, ku ktorej pôvodne Kalábria patrila, až v časoch Byzantskej ríše.

Len málo talianskych regiónov bojuje s väčšími predsudkami, než Kalábria. Veľa Talianov zo severu súhlasí s názorom, že ich krajina končí pri Neapole a všetko ostatné ďalej na juh je už Afrika. Kalábria je skutočne zem, ktorá poznala vzostupy aj pády. Nájazdy pirátov, zemetrasenia, malária, mor, obrovská chudoba, to všetko boli príčiny zbojníctva a krvavých vzbúr. Obdobia úpadku sa striedali s obdobiami rozkvetu v časoch príchodu Grékov a normandskej nadvlády. Nešťastie Kalábrie spočívalo v tom, že beznádejne zastaraný feudálny veľkostatkársky systém bol odstránený až v päťdesiatych rokoch dvadsiateho storočia. Mnoho Kalábrijčanov hľadalo spásu v emigrácii. Symbolom nefungujúceho štátu a hlbokej spoločenskej a ekonomickej krízy sa stala neslávne známa zločinecká organizácia *Ndrangheta*. Dnes sa situácia pomaly mení aj vďaka mnohým vládnym podporným projektom a mestá ako Reggio Calabria, Cosenza, Catanzaro či Lamezia Terme sa stávajú novými centrami a príjemnými miestami na život.

Podľa hospodárskych štatistík je síce Kalábria chudobná oblasť, ale pokiaľ ide o jedlo, rozhodne jej tento prívlastok nepatrí. Kráľom kalábrijskej kuchyne je oddávna *peperoncino* (feferónka). Ako jeden z prvých popísal jej liečivé účinky filozof a rodák z mesta Stilo Tommaso Campanella. Nie nadarmo tvorí hlavnú súčasť pikantnej mäsovej pomazánky *nduja*, ktorú Kalábrijci volajú viagra a na jej účinky nedajú dopustiť. Žiadne miesto vo vnútrozemí nie je tak ďaleko od mora, aby neboli k dispozícii ryby, a to predovšetkým *pesce spada* (mečúň), ktorý sa podáva v nespočetných variáciách, najčastejšie s olejom, citrónom, kaparmi a petržlenom. Z mesta Pizzo pochádza slávna zmrzlina *tartuffo,* orieškovo-čokoládovú guľa s tekutou čokoládou vnútri. Kalábria je rajom kulinárskych nákupov. Či už sušené paradajky, zelenina nakladaná v oleji, pastilky z pelendreku, sladká cibuľa z Tropey, alebo esenciálny olej z bergamotu, každý si niečo nájde.

Provincia Reggio na juhu je plná kontrastov. Takmer ľudoprázdny drsný horský svet Aspromonte sa u Messinskej úžiny stretáva s atmosférou Riviéry. Nie nadarmo taliansky básnik Gabriele D´Annunzio nazval pobrežnú promenádu v Reggio di Calabria najkrajším kilometrom Talianska. Za jasných slnečných dní z promenády krásne vidieť iba tri kilometre po mori vzdialenú sicílsku Messinu a zasneženú Etnu v pozadí. Väčšieho záujmu turistov sa toto prímorské mesto dočkalo až po objavení bronzových sôch gréckych bojovníkov *Bronzi di Riace*, majstrovských diel klasického gréckeho sochárstva.

Dobrodružné povahy sa môžu vydať na plavbu plachetnicou po stopách Odysea a jeho druhov. Cesta začína v malebnom rybárskom mestečku Scilla, ktorého skaly podľa gréckych bájí boli sídlom netvora a postrachu námorníkov Skylly. Ďalej pokračuje na sopečné Liparské ostrovy *Isole Eolie*, sídlo boha vetrov Aiola, kde večer a v noci možno pozorovať úchvatné divadlo, ktoré pripravuje stále činná sopka Stromboli. A doplaviť sa možno až na Kyklopskú riviéru *Riviera dei Ciclopi* na juhovýchodnom pobreží Sicílie s kamenistými čiernymi plážami.

No a kde v Kalábrii je najkrajšie more? Viac navštevované sú pláže na západnom Tyrrhenskom pobreží, kde sa nachádzajú známe strediská Tropea a Capo Vaticano. Rovnako krásne piesočné pláže s krištáľovo čistou a priezračnou vodou, aj keď o pár stupňov chladnejšou, možno nájsť aj na východom pobreží, napr. v Rocella Ionica alebo Capo Rizzuto. Keďže do Kalábrie v lete neprichádzajú tisícky turistov, pláže sú omnoho pokojnejšie.

Kľúčové slová: Kalábria, Reggio di Calabria, kalábrijská kuchyňa, po stopách Odysea, kalábrijské pláže,