



## LIVIGNO

LOMBARDIE, ITÁLIE, CELKOVÁ DÉLKA SJEZDOVEK: 115 KM

Půvabné údolní městečko, které obepínají horské vrcholy a bezlesé svahy, proslulo nejenom jako bezkonkurenční sportovní destinace. O jeho reputaci se kdysi postarala skutečnost, že se nachází v bezcelní zóně, což přilákalo nejednoho návštěvníka s touhou nakupů oblíbených módních značek, hodinek i alkoholu. Prvořádní zážitek z lyžování je zde doslova garantován.

**LIVIGNO, BEZESPORU NEJVĚTŠÍ** středisko oblasti Alta Valtellina, se rozprostírá v italských Alpách, na samotné hranici se Švýcarskem. Vzhledem k jeho poměrně vysoké nadmořské výšce, 1 816 metrů nad mořem, zde bývá sníh už v listopadu a na širokých stráních přilehlých hor vydrží hravě až do začátku května, a to téměř za stálého slunečního svitu. Sport milující malebné městečko tak svůj horský charakter nezapře, a to ať už je řeč o původních historických staveních z kamene a dřeva, které místu propůjčují romantický nádech, nebo o všudypřítomných buticích se zimní a sportovní módou. Tím hlavním tématem, kromě specialit místní kuchyně a skvělých nočních klubů, je zde samozřejmě lyžování. Atraktivní

lyžařský areál se nad městečkem rozkládá hned na dvou svazích.

### DVA OBŘÍ SVAHY

Valnou část místních sjezdovek nese Carosello, široké svahy a fantastickou atmosféru ale nabídne i Mottolino, na jehož vrcholu letos končila jedna z etap cyklistického závodu Giro d'Italia. V obou případech obě bohatě zasněžené stráně nabídnou pestrou škálu abnormálně širokých sjezdovek, z nichž zhruba čtyři pětiny ocení vyznavači velkého carvingového oblouku. Více než polovina sjezdovek je totiž značena červeně, přičemž v úpatí hor se nachází i cvičné louky pro začátečníky a děti. Lyžaři i snowboardisté zde ocení i neupravené úseky s hlubokým sněhem, na něž se stále rostoucí




**Camana Veglia**

Restaurace Camana Veglia rozprostírající se v prostorách eponymního rustikálního hotelu **patří mezi stálice Livigna**. Vzhledem k tomu, že průměrná délka pobytu v tomto horském městečku přesahuje pět dní, dá se předpokládat, že návštěvníci prahnoucí po vysoké gastronomii skončí při svém objevování i zde – na místě po právu zařazeném do **průvodce Michelin Guide**. Mimochodem, právě Camana Veglia je jednou z restaurací, která o hvězdu Michelin intenzivně usiluje – vždyť **zimní olympijské hry** zde proběhnou už **v roce 2026** a místní si dobře uvědomují její význam. Její do borovicového dřeva zahalené interiéry z konce 19. století působí **téměř jako skanzen**, ale pravda je taková, že je zde vždy živo. Své slovo mají pod vyřezávanými stropy, v kulisách artefaktů a nábytku z každodenního života našich předků, tradiční chody lokální gastronomie. A tak zatímco budete z křišťálových sklenic ochutnávat **prvotřídní italská vína** z obsáhlé enotéky, stříbrným přiborem budete ochutnávat pečenou perličku plněnou telecím a foie gras či rizoto s topinamburem a šťovíkem. 



**GOURMET** Rustikální interiéry restaurace působí téměř muzejně. Se stejnou úctou k tradici zde připravují i lákavé menu.



LIVIGNO NABÍDNE APRÈS-SKI V JEDINEČNÉM STYLU – NIKDY NEKONČÍCÍ PARTY VE SPÁDOVÉ OBLASTI DVOU LYŽAŘSKÝCH AREÁLŮ JE GARANTOVÁNA.

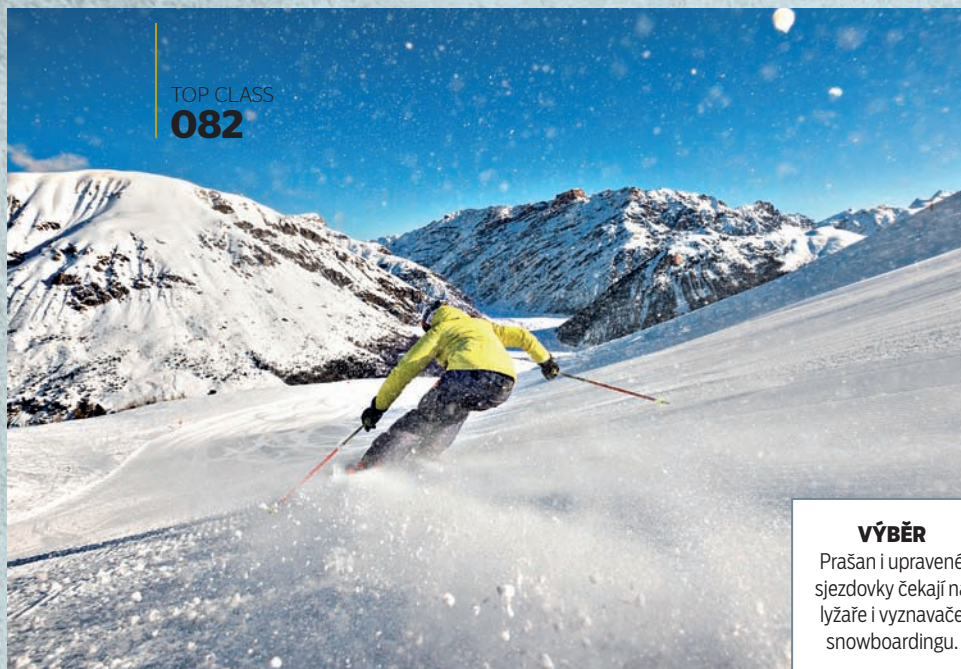
množství vyznavačů freeridu může vydat. Zajímavým lákadlem jsou místní skipasy, které jsou na začátku a konci sezóny zdarma, a to k ubytování alespoň na čtyři noci v hotelu či na sedm nocí v místních apartmánech.

Horský hřeben Carosello 3000, s nejvyšším vrcholem Vetta Blesaccia nacházejícím se 2 796 metrů nad mořem, je z města přístupný dvojicí kabinkových lanovek, přičemž v jeho horní části jsou hojně využívány lanovky sedačkové. Oproti tomu je protilehlý areál Mottolino daleko menší a kompaktnější. K jeho vrcholu se lze dostat dvanáctimístnou gondolou a následně využívat velmi dobře zahuštěnou síť sjezdovek a lanovky u samého vrcholu hřebene – stejně jako na již zmiňovaném Carosellu.

**ZÁZEMÍ**

Zatímco fine dining restaurace jsou v údolí, na sjezdovkách narazíte převážně na vysokokapacitní horské chaty.






#### VÝBĚR

Prašan i upravené sjezdovky čekají na lyžaře i vyznavače snowboardingu.




#### TRÉNINK NA BĚŽKÁCH

Sníh milující městečko je připraveno v rámci sportovního vyžití téměř na vše, a tak zástupy sjezd milujících lyžařů doplňují v zimních měsících také vyznavači běžkového lyžování. V Livignu se totiž rozprostírá na 40 km pravidelně upravovaných stop, z čehož valná většina je v do široka otevřeném údolí, díky čemuž na stopy po celý den dopadají sluneční paprsky. Za pozornost bezesporu stojí 30km běžkařský maraton pro širokou veřejnost La Sgambeda, kterým se v Livignu startuje nejenom samotná běžkařská sezóna, ale hlavně také období profesionálních závodů pod hlavičkou FIS Worldloppet Cup. Letošní proběhne už v neděli 15. prosince a zakončený bude opět každoroční fantastickou pasta party. Mimochodem, pro tréninky zde bývá doporučovaná desetakilometrová vysokohorská stopa Pista Agonistica Molino, která bývá hojně integrována do závodů. 

#### Al Peršéf

Ať už se vaší skluznicí míhá prašan nebo firn, všechny cesty bílého koberce ústí v údolí jménem **Livigno**. To v podstatě definuje také lokalitu restaurací, ve kterých na večeri skončíte – a jelikož Livigno o svou jedinou restauraci s **hvězdou Michelin** přišlo z důvodu úmrtí jejího šéfkuchaře, nabízí se vyzkoušet ty, které jsou alespoň v průvodci Michelin zařazené.

Mezi ně patří **Camana Veglia, Kosmo: Taste the Mountain** nebo právě moderní **Al Peršéf** v přízemí populárního hotelu Sporting. Místní relativně skromná laboratoř chutí, snoubící italské suroviny a postupy s orientálními nuancemi, se zapsala do hledáčku bonvivánů především díky přístupu **šéfkuchaře Attilia Galliho** milujícího pokusy a přeměnu

tradičních technik. Na výběr jsou zde tři **různá degustační menu**, z čehož jedno je vegetariánské. Další dvě, v deseti či dvanácti chodech, jsou jakýmsi surrealistickým zrcadlem regionu, který experimentální formou definují. **Paletu chutí** vám tak ovlivní divoký česnek, bez, borovnice, potočnice, ale také smrže, nebo dokonce morek či grilovaný brzlík. 



**INTERIÉR** Podnik Al Peršéf spojuje italské suroviny s orientální inspirací.

