



[ze světa]

Zřejmě ne náhodou se tak jedinečný kulinářský objev, jakým je italská pizza, zrodil právě v Neapoli. Nádherně položené město v zálivu pod Vesuvem, obdivované i zatracované, noblesní i sociálně komplikované, výstavní i devastované, odjakživa inspirovalo umělce, ty kuchařské nevyjímaje. A místní kuchyně vždy patřila a patří k umění užívat si života.

PO STOPÁCH PRAVÉ NEAPOLSKÉ PIZZY

PŘIPRAVILA MONIKA MICHÁLKOVÁ
FOTO MONIKA MICHÁLKOVÁ, ZUZANA VĚJŠÍCKÁ,
ISIFA A PROFIMEDIA



NAHOŘE VLEVO: HLINĚNÁ FIGURKA PIZZAIOLA JE TÍM PRAVÝM SUVENÝREM Z NEAPOLE

NAHOŘE VPRAVO: NEAPOL, NÁDHERNĚ POLOŽENÉ MĚSTO V ZÁLIVU POD VESUVEM

VPRAVO UPROSTŘED: V PIZZERII DA MICHELE PODÁVAJÍ JEN DVA NEJTYPICKTĚJŠÍ DRUHY PIZZY - MARINARA A MARGHERITA

VLEVO DOLE A VPRAVO DOLE: PITORESKNÍ A MALEBNÁ STARÁ NEAPOL

S trochou obezřetnosti (neboť i neapolské umění ošálit turistu je vyhlášené) je procházka Neapolí, labyrintem uměleckých i gastronomických pozoruhodností, objevným dobrodružstvím, na něž jen tak nezapomenete. Srdečně živé a hlučné vystupování obyvatel, impulsivní způsob řízení s všudypřítomnými klaksony a chaotická atmosféra patří k věci. Všudypřítomná je tu samozřejmě i dobrá pizza a pizzerie – některé z nich jsou už dokonce živými legendami.

Pustila jsem se tedy neapolskými ulicemi po stopách těch nejvyhlášenějších. Dala jsem na doporučení místních znalců a oťukla (již po tolikáté) pitoreskní a malebnou starou Neapol.

Odkud pochází Margherita

Vyrazím z přístavu Beverello, kam přijíždějí trajekty z Capri a z Ischie, hned vedle pevnosti Castel Nuovo zvané Maschio Angioino, na kraji historické části Neapole Centro Storico. Přes náměstí piazza Municipale se sídlem neapolské radnice dojdou ke slavné opěře Teatro San Carlo, odkud je to coby kamenem dohodil k nejznámější neapolské pizzerii L'Antica Pizzeria Brandi – tady působil legendární stvořitel pizzy Margherity, maestro Esposito. V úzké uličce Salita S. Anna di Palazzo, na rohu via Chiaia, hosté hodují u stolů uvnitř i na chodníku, zatímco pouliční zpěvák vypěvuje canzoni napoletane. V poledne je tu plno. Objednávám si, jak jinak, pizzu Margheritu; přináší mi ji osobně pizzaiolo Enzo Errico. Zapíjím ji vínem Falanghina, uzrálým na svazích s lávovou půdou, s portrétem královny Margherity na etiketě. U stolů sedí převážně turisté a profesionální obsluha myslí očividně hlavně na to, jak je co nejrychleji odbavit... Světská sláva, polní tráva – stopy spěchu a touha po dobrém obratu je znát i na talíři. Pizzeria Brandi je sice veleúspěšným podnikem a turistickou atrakcí, ale nároční milovníci neapolské pizzy chodí na pizzu úplně jinak.

L'Antica Pizzeria Brandi

Nejznámější neapolská pizzeria byla založena v roce 1780. Když v roce 1889 navštívil Neapol první král spojené Itálie, Umberto I., s královnou Margheritou. Mistr pizzy Raffaele Esposito, manžel dcery majitele podniku Marie Giovanni Brandi, jim předvedl pravou neapolskou pizzu. A protože královně nejvíce zachutnala ta s rajčaty, mozzarellou a bazalkou (v italských národních barvách), byla na její počest pojmenována Margherita.

Královská pizza za lidové ceny

Z náměstí piazza Municipio se městským autobusem přiblížím k via P. Colletta, odkud je to jen pár kroků k pizzerii Da Michele, mezi

Na celém světě existuje nepřeberné množství variant a druhů pizzy, pravá neapolská je ale jen jedna. Jak chutná a jak se připravuje, poznáte nejlépe v Neapoli.

skalními příznivci neapolské pizzy asi té nejvyhlášenější. Jednoduše zařízený interiér se stoly s deskou z bílého mramoru, u dveří cassa (pokladna) a za ní padrone (majitel) Antonio Condurro, přímý potomek zakladatele podniku. Je tady velmi živo, pizzaiolové u pece vystřihují jednu pizzu za druhou a obsluha je vzápětí roznáší na stůl. Jídelní a nápojový lístek je krátký: dva druhy pizzy – Marinara (rajčatové pyré, česnek, oregano, sójový olej) a Margherita (mozzarella fior di latte, rajčatové pyré, bazalka, sójový olej) ve třech různých velikostech, a čtyři druhy nápojů – voda, Fanta, cola a pivo. Stoly jsou bez ubrusů, nápoje dokonce v plastových kelímcích a konzumaci si musí zaplatit každý sám u pokladny. Místní Margherita ale chutná skvěle! Tenké a přitom nadýchané těsto s vyfouknutými okraji, voňavé rajčatové pyré pomodoro a lahodná mozzarella fior di latte s lístkem aromatické bazalky basilico jsou poklonou královské jmenovkyni i příkladem umění neapolské pizzy. Ta je tu navíc k mání za lidové ceny (3,5 eura).

L'antica Pizzeria „Da Michele“

Pizzeria „Da Michele“, přezdívané Il tempio sacro della pizza neboli Svatostánek pizzy, založil v roce 1906 Michele Condurro. V rodinné tradici pokračuje již pátá generace při zachování zakladatelských zásad: v nabídce je pouze pravá neapolská pizza, tedy Marinara a Margherita, které neobsahují žádné další zbytečné papocchie (rozuměj zbytečné ingredience).

Secesní stánek pizzy

Kousek od pizzerie Da Michele je další legendární stánek pizzy – Pizzeria Trianon. Založena byla v roce 1923 a název dostala podle blízkého divadla, jehož herci v ní byli stálými hosty. Třípatrový lokál v secesním stylu ze začátku minulého století dýchá historií a voní pizzou, dosahující tu velikosti kola od vozu. Kromě klasické pizzy Margherity s rajčaty, mozzarellou fior di latte a bazalkou, nabízí také Margheritu DOC s mozzarellou z buvolího mléka. Samozřejmě nechybí ani Marinara, ale tou zdejší výčet nekončí. V Trianonu jsou méně konzervativní a jejich nabídka pizzy má kolem 30 položek. Místní raritou je pizza poskládaná podle přání hosta z 8 různých dílů. Zdejší Margherita je lahodná a voňavá, ale tu od Da Michele nepředčí.

Trocha historie

Předchůdcem pizzy byly pečené placky připravované již ve starověkém Egyptě, odkud se dostaly do jižní Itálie. Poté, co do Evropy přicestovala v 18. století rajčata, spatřila světlo světa jedinečná neapolská pizza s rajčaty. Neapolskou pizzu vyvezli na konci 19. století emigranti z jižní Itálie do New Yorku, odkud se její sláva a obliba rozšířila do celých Spojených států a poté i do západní Evropy. V 70. letech nakonec došla i Řím a celou Itálii.

Na celém světě existuje nepřeberné množství variant a druhů pizzy, pravá neapolská je ale jen jedna. Jak chutná a jak se připravuje, poznáte nejlépe v Neapoli.

Tajemství pravé neapolské pizzy

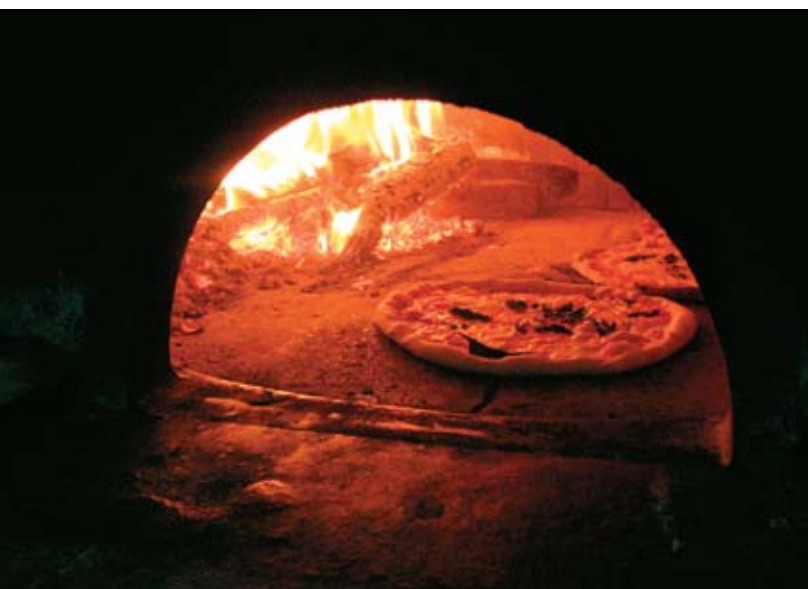
Správná pec na pizzu je na dřevo (používá se bukové) a při pečení musí být patřičně rozehrátá (na 500–600 °C), jediné tak je upečené těsto nadýchané, vláčné a lehce ožehnuté (nikoliv spálené). Těsto je připravené z kvalitní mouky 00 z Kampánie, z vody, oleje a dobře vykynutého droždí. Na oblohu musí být použity kvalitní ingredience ve správných proporcích.

Nejtypičtější neapolská pizza je s rajčaty, česnekem a bazalkou a jmenuje se Marinara (podle námořníků, kteří ji přivezli kolem roku 1780 z Egypta). Svou slávou ji předčila o něco mladší Margherita – v roce 1789 ji připravil pizzaiolo Raffaele Esposito na počest královny Margherity Savojské v italských národních barvách: s rajčaty, bazalkou a mozzarellou. Margherita se pak stala pizzou číslo jedna v nabídce pizzerií na celém světě. Klasická pizza Margherita užívá mozzarellu z kravského mléka fior di latte. Před 7 lety byla v Neapoli zaregistrována Pizza Margherita DOC (ochranná známka kontrolovaného původu), užívající mozzarellu bufala z buvolího mléka. Původní Marinaru dnes ctí převážně skalní milovníci pravé neapolské pizzy, proto nechybí na lístku žádné z historických pizzerií v Neapoli. Čistě neapolskou specialitou je také smažená pizza frita s rajčaty, sýrem a vepřovými škvarky.

[ze světa]

NAHOŘE VLEVO: SPRÁVNÁ PEC NA PIZZU JE NA DŘEVO A PŘI PEČENÍ MUSÍ BÝT PATŘIČNĚ ROZEHRÁTÁ

NAHOŘE VPRAVO: V PIZZERII TRIANON NABÍZEJÍ KROMĚ KLASICKÉ MARGHERITY TAKÉ MARGHERITU DOC S MOZZARELLOU Z BUVOLÍHO MLÉKA



DOLE VLEVO: NEAPOL ZAHLENÁ V TEMNĚ MODRÉM SOUMRAKU, S PŘÍSTAVEM BLIKAJÍCÍM SVĚTLY LODÍ

DOLE VPRAVO: MOZAIKA POJÍDAČE PIZZY NA STĚNĚ V PIZZERII SETTE SOLDI



Nejtypičtější neapolská pizza je s rajčaty, česnekem a bazalkou a jmenuje se Marinara podle námořníků, kteří ji přivezli z Egypta. Svou slávou ji pak ale předčila Margherita.

Pizzerii Trianon založili v roce 1923 manželé Giorgina de Somma a Ciro Leone, dnes v ní pracuje již třetí generace – vnuk Ciro Leone se společně s mnoha druhy fritované zeleniny. U vchodu visí foto Billa Clintona, samozřejmě s pizzou v ruce, připomínající návštěvu amerického exprezidenta v Neapoli. Hned v přední místnosti je laborator s pecí na dřevo, pultem s ingrediencemi na pizzu a s kotlem, ve kterém škvíří olej. Tady se připravuje smažená pizza frita. Je z obdobného těsta jako pizza pečená a připravuje se takto: Na rozválené těsto se naskládají jednotlivé ingredience (sýr ricotta a provola, rajčatové pyré pomodoro a vepřové škvarky cigoli), těsto se pak přeloží, dobře přitiskne po obvodu, vzniklý plněný půlměsíc se vhodí do vroucího oleje a pár minut smaží. Sýr, rajčata a škvarky v křupavém těstíčku jsou opravdová a vydatná delikatesa.

Pizza frita

Od via P. Coletta se dám uličkami směrem na via Duomo, a tak se ocitnu na jedné z hlavních tepen Starého města, na via dei Tribunali. Kolem pozoruhodné kaple Cappella del Pio Monte della Misericordia, s díly od Carravaggia a Luccy Giordana, dojdou po via dei Tribuna-

SECESNÍ TRIANON VONÍ PIZZOU DOSAHUJÍCÍ VELIKOSTI KOLA OD VOZU



Pizza v Betlémě

Kolmá ulička S. Gregorio Armeno, vedle stejnojmenného kostela s bohatým barokním interiérem a freskami, je přehlídkou proslulého neapolského řemesla – výroby hliněných sošek a předmětů do vánočního Betlému. Na pultech dílny rodiny Ferrigno se rozprostírá Betlém znázorňující Neapol minulých století se vším všudy: s řemeslníky, krámkami, tavernami, hodováním i s kuchyní, včetně pečení pizzy. Tradiční neapolský Betlém je věrným obrazem všech místních tradic, kulinařskou nevyjímaje. A hliněná figurka pizzaiola je tím pravým suvenýrem z Neapole.

Spaccanapoli, via Toledo a Pizzeria Al 22

Ulice via Biagio Dei Librai je přezdívaná jako Spaccanapoli neboli „ta, která půlí Neapol“. Ani v nejmenším nepřipomíná současné velkoměsto. Úzká hlavní ulice, kde jsou dílny a krámkové, s průhledy do ještě užších uliček s vlajícím prádlem a pokřikujícími dětmi, je obraz lidové Neapole. U pultu jednoho z barů si dávám neapolskou kávu – jaksepatří hustou, voňavou a vskutku stretto (půl centimetru v šálku), navíc pořádně oslazenou. Takovou hořkosladkou vzpruhu si dávají Neapoltánci mnohokrát denně, což ospravedlňuje i jejich živý způsob.

Přes náměstí Largo di Corpo di Nilo se sochou řeky Nilu, kolem kostela Sant' Angelo a Nilo, se přes piazza San Domenico dostávám až na širokou a rušnou via Toledo – původní starořímská silnice je nyní hlavní neapolskou třídou. Zde, na via Pignasecca, je další uznávaný podnik, Pizzeria Al 22. Hučí v ní jako v ulu. Pizzaiolo mě zavede až do kuchyně, kde mě poučí o nejkvalitnějších ingrediencích, z nichž tady pizzu připravují: mozzarella fior di latte ze Sorrenta nebo toskánská ricotta manciano, rajčata vyrostlá na lávové půdě, voňavá bazalka a jemná hladká mouka z pšenice z Kampánie, mořská sůl a neapolská voda. Margherita a zdejší pizza frita jsou vynikající a také smažené nočky z brambor stojí za to.

Sedm mincí ve Španělské čtvrti

Výstavné obchodní korzo via Toledo mě vede zpět až k náměstí u přístavu Beverello. Napravo odtud však stoupají do svahu úzké uličky nechvalně proslulé chudé čtvrti Quartieri Spagnoli (Španělská čtvrť byla postavená v 17. století španělskými vojáky). Ta je navzdory špatné pověsti pozoruhodná svými tavernami a pizzeriemi, takže ji nelze vynechat. Ukazuje se, že bez šperků a fotoaparátů kolem krku a s trochou opatrnosti se ani cizinci nemusí přihodit nic nepříjemného. Pizzeria s případným názvem Sette Soldi (Sedm mincí) působí sice trochu temně, ale pizza, kterou pizzaiolo vytahuje z pece, vypadá královsky. A voní a chutná zrovna tak.

Kruh mlsné výpravy se uzavírá

Po ochutnávacím maratónu zatoužím podívat se na kolébku pizzy ještě z výšky. U piazza Municipio se proto vyhoupnu lanovkou na Cimmarosa, do přepychové čtvrti Vomero. Neapol s Vesuvem, zahalené v temně modrém soumraku, s přístavem blikajícím světly lodí a měsícem v úplňku rozhodně potvrzuje, že „Krásná je Neapol...“



Jak se tam dostat

Letecká společnost Alitalia pokrývá svými lety celou Itálii. Denně nabízí až 4 lety do Neapole s přestupem v Miláně nebo v Římě. Návaznost z Prahy je velmi dobrá, bez většího čekání. Cena zpáteční letenky je od **1990 Kč bez poplatků**.

ADRESÁŘ

Antica Pizzeria Brandi
Salita S. Anna di Palazzo
tel. +39 081 416928

Pizzeria Al 22
via Pignasecca 22
tel. +39 081 5522726

Pizzeria Da Michele
via Cesare Sersale 1/3
tel. +39 081 15539204

Pizzeria Di Matteo
via dei Tribunali 94
tel. +39 081 455262

Pizzeria Sette Soldi
Vico Tre Re 6
tel. +39 081 418727

Pizzeria Trianon
via Colletta Pietro 46
tel. +39 081 5539426