



VZHŮRU DO FLORENCIE



Projíždíte-li malebně zvlněnou toskánskou krajinou, nezapomeňte zastavit ve Florencii. Město na řece Arno je totiž nejen pokladnicí umění, ale i skutečným rájem pro mlsné cestovatele, kteří tu snadno propadnou euforii. Na místních stolech a pultech je věru z čeho vybírat - chutě a vůně se línou ze všech stran... Toskánská kuchyně vychází z lidové kuchyně venkovanů, na kterou navázali i renesanční kulinářští mistři. Jejimi trumfy jsou vynikající ingredience a neuvěřitelně rafinovaná jednoduchost.

INSPIRACE PRO MLSNÉ CESTOVATELE



Tržiště St. Lorenzo



Do Florencie přijždím s osvědčenými gastronomickými průvodci v kapse a s jasnou představou, co stojí za to ochutnat. Nicméně není nad mínění místních. Podrobím proto křížovému výsledku několik rodilých Florentanů a poté se vrhám do ulic města vonícího dobrotami. Dostaveníčko s místními lahůdkami začínám, jak jinak, na tržišti.



Tržiště St. Lorenzo

Tržiště St. Lorenzo se nachází u baziliky St. Lorenzo, pár kroků od nádraží Santa Maria Novella. Srdce milovníka dobrého jídla tady zajásá: saláty, aromatické byliny, rajčata mnoha odrůd, cukýnky i s květy, toskánské hříby, kořeněné uzeniny a pečeně ze selátka, ukázkově porcované maso, mořské ryby, pečivo, sýry všech stupňů zralosti... Pulty se prohýbají a lákají k degustaci. A v samoobslužné trattorii lze ochutnat kouřící polévku *minestrone*, pečené selátko *porchetta* či těstovinu dne. V pekárně před tržištěm pekař zadělává těsto a tahá z pece na dřevo bochníky bílého toskánského chleba bez soli. Hodiny na věži bijí poledne. Chvátám tam, kde se už tvoří fronta...

Trattoria Mario Jediná místnost s barem, jídelnou i kuchyní úderem půl jedné praská ve švech. Hosté – dělníci, úředníci a turisté. Jídelní lístek udává nabídka na tržišti. Jídla se vaří denně čerstvá a lednice není potřeba. Za dobré ceny nabízí toskánské hity jako *Bistecca alla fiorentina*



Trattoria Mario

(T-bone steak z bílého plemene toskánského skotu Chianina), *Bollito misto* (směs vybraného vařeného masa) či *Lombatina di vitella* (pečené telecí karé) a denní speciality – v pondělí jsou to vždy dršťky a v pátek ryby. U baru za kasou Fabio a v kuchyni jeho bratr Romeo, číšnice manželky, dcery či sestřenice. Káva se tady nepodává, jediné přes ulici, na stůl už totiž čeká venku fronta.

Trattoria Sergio Gozzi Klidnější prostředí, ceny lidové a opět dva bratři – Andrea a Alessandro,

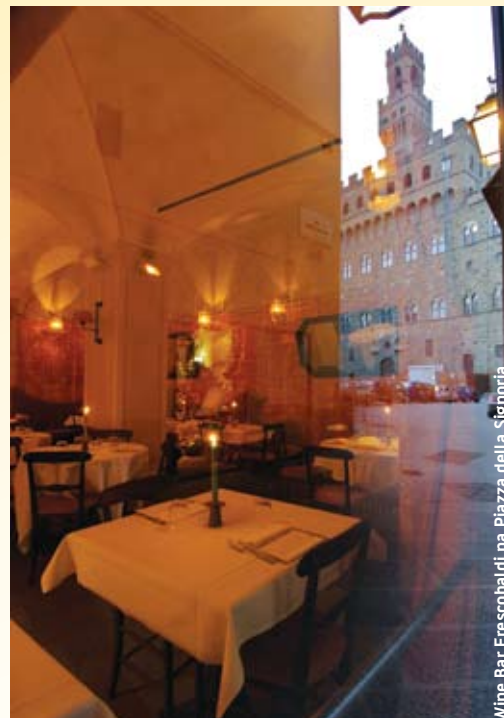


Trattoria Sergio Gozzi

střežící domácí tradiční kuchyni. Nezapomenu na místní husté polévky jako *Passata di fagioli e cavolo nero* – fazolový krém s černou toskánskou kapustou a opékaným chlebem nebo *Minestra di farina gialla* – zeleninová polévka zahuštěná rozmixovanými vařenými fazolemi s nočky z kukuřičné mouky a orestovaným česnekem s rozmarýnem (za 3,80 euro). I tady se denní nabídka řídí čerstvými produkty na tržišti.

Druhé florentské **tržiště Sant 'Ambrogio** je hned u náměstí se stejnojmenným kostelem. Potkáte tady převážně Florentány a najdete stánky vesničanů s vlastní úrodou. V **Trattoria Da Rocco** uprostřed stánků si dávají oběd dělníci a úředníci z okolních kanceláří – florentské dršťky, rostbíf či pečená žebírka *rosticciana al forno* jsou k mání za pouhých 4 euro.

Hned vedle Sant 'Ambrogio najdete říši jménem **Cibreo**. Proslulá postava toskánské kulináře Fabio Picchi založil **Ristorante Cibreo** před 25 lety. Elegantní a neformální restaurace, kde



Wine Bar Frescobaldi na Piazza della Signoria

menu vypráví obsluha hostům u stolu, je proslulou arénou kuchařského umění. Toskánská tradice se snoubí s výborně ukořícovanými invencemi, jako např. *gelatina piccante* s chutí bazalky a lechtivým nádechem feferonky, tata-rák z čerstvé ryby *ombrina* na lůžku z nasekaného řapíkatého celeru, dýňový krém delikátní chuti s rozdrobenými mandlovými sušenkami, orestovaný toskánský hříb s čerstvými fazolemi pečený v globalu nebo *Cheese Cake* s domácím džemem z hořkých pomerančů... Jídla jednoduchá a rafinovaná současně, a pokaždé s malým tajemstvím na patře.

Jídlo z té samé kuchyně se podává za lidové ceny také v sousední **Trattoria Cibreo**. A v **Caffé Cibreo** na rohu přes ulici doporučuji aperitiv s přeladnými humrovými chlebičky. K Cibreo patří ještě **Teatro del Sale** – Kulinarie a Thalie pod jednou střechou v bývalém konventu ze 14. století. V půl osmé nastává první dějství – noblesní banket v neformál-



Víto Mollica na tržišti Sant 'Ambrogio



Fabio Picchi

ním duchu: na stolech čekají salátové mísy a předkrmy, po nich přicházejí další chody, vyvolávané zvučným hlasem od okna prosklené kuchyně samotným maestraem Picchi. Kolem desáté se pak hosté přesunou od stůlů k pódiu, kde se odehrává druhé divadelní dějství. Temperamentní Maria Cassi ve svém

paláce se podávají velká vína k rafinované kuchyni s toskánským i francouzským vlivem, v r. 1982 přichází první hvězda Michelin... Dávám si *Menù contemporaneo* a na stole defilují delikatesy jako obalovaná filátka z platýze na mladé cibulce s vaječným krémem, fenyklem a kaviárem, dortík z humra, mořského okouna a parmy s křupavými proužky z lilku, těstovinové *agnolotti* plněné chlebovo-rajčatovou *pappa al pomodoro* s kalamáry, mátou a šafránem, garganelli s hříbků, buvolí mozzarellou a olivovým olejem, špízek z mléčného selátka se sladkokyselými šalotkami, kapustičkou a slaninou, jehněčí pečinka plněná slaninou s kroketami z fazolí na rozmarýnu s rajčatovou salsou ochucenou oreganem a končí sladkým plněným říkem se šlehačkou a medem, s karamelovou želatinou, říčkovým sorbetem a skořicovo čokoládovou křupavou sušenkou...

Mám tu čest navštívit i mýtický vinný sklep a žasnout – přehlídka vinných legend v regálech bere dech, dřímá tu 4000 etiket nejfamóznějších vín a ročníků z italských, francouzských, španělských, kalifornských a australských vinic. Na Via Ghibellina láká ještě **Bacca Rossa**, meta florentských milovníků mořských ryb. Claudio Nardello (majitel i kuchař) je mistrem alchymie na téma středomořské ryby: Špagety s ančovič-

Vinařské legendy

Toskánsko je legendárním krajem velkých a dobrých vín. Vinařští velikáni jako Frescobaldi a Antinori jsou doma právě ve Florencii.

Wine Bar Frescobaldi v rohu hlavního florentského náměstí Piazza della Signoria má na vinném listě širokou škálu vín z vinic markýzy Frescobaldi. Ke skleně výjimečného Pomino Rosso 2004 si dávám mortadellu s lanýžemi a toskánským chlebem máčeným v olivovém oleji Laudemio, taktéž od Frescobaldiho.

Cantinetta Antinori se nachází v samotném Palazzo Antinori v ulici Tornabuoni. Podle dávného zvyku florentských šlechticů se v přízemí jejich paláců prodávaly produkty z vlastních pozemků a vinic – v boční fasádě paláce je vidět ještě dnes výdejní okénko ze starých časů. Elegantní Enoteca Antinori ctí starou tradici, ale v novém kabátě. Nabízí vína ze všech vinic



Ristorante Enoteca Pinchiorri

autorském představení předvádí monolog plný gagů a florentského ostrovtipu na téma toskánská „turistka v Paříži“, který vrcholí lechtivou scénou provázenou potleskem a salvami smíchu. Zkrátka divadlo, hudba a hodování patří k sobě.

Florentská **Via Ghibellina** je proslulá kulinářská adresa. V Palazzo Giacometti Ciofi z 16. století sídlí vyhlášené **Ristorante Enoteca Pinchiorri** (dvě hvězdy Michelin) s pohádkovou historií: francouzská umělkyně s kulinářskými vlohami Annie Feolde a talentovaný toskánský someliér Giorgio Pinchiorri se setkali ve Florencii v r. 1968. V roce 1972 zakládají l'Enoteca Nazionale, kde podávají lahodné maličkosti k velkým italským vínům. Sklízí úspěch a v roce 1979 se z Enoteky stane i Ristorante s vřehlasným vinným sklepem. V elegantních prostorách starobylého



Cantinetta Antinori

kami, piniovými oříšky a kapery, Filet z mořského okouna s cukýnami na mátě či plátky ryby *ricciola* na muškátovém víně. A jeho chloubou jsou i skvělé domácí dezerty jako hruškový dortík s vanilkovou omáčkou či *Millefoglie* s kaštanovým krémem s mandarinkovým salátem na rumu.



Luciano Ghinassi v Ristorante Buca Lapi

Antinori, stejně jako tradičně připravené toskánské speciality. Trio toskánských *crostini* s rajčaty, s kuřecími jatýrkami a s hříbků přináší číšník jako vystřižený ze starých časů. A také typickou toskánskou *panzanellu* z bílého chleba, rajčat a bazalky. Zapíjím vynikajícím Chianti Classico Marchese Antinori Riserva 2003.

Ve sklepeních téhož paláce Antinori se skrývá další z osvědčených florentských trumfů – **Ristorante Buca Lapi**. Šéfkuchař Luciano Ghinassi je uznávaným mistrem i autorem kuchařské knihy skvělých receptů. Z otevřené kuchyně putují na stůl šlágry venkovské kuchyně jako kančí ragú *Cinghiale alla marenmmana*



s polentou, domácí kachna na cibulce *Anatra nostrale* v *in casseruola*. Nebo na otevřeném grilu pečená masa od teleciho až po králíci. Lucianův hořkočokoládový dort s pomerančovým likérem Grand Marnier mi doslova učaruje. **Cantinetta da Verrazzano** Do komorního ráje labužníků v uličce Via dei Tavolini mě zavede sám Vito Mollica (pražským labužníkům dobře známý šéfkuchař Hotelu Four Seasons teď působí ve Florencii). Nad *crostini* z domácího chleba obloženými kančí pečinkou, ovčím pecorinem s hruškou či sušenou šunkou ovoněnou lanýžem, které zaléváme jedinečnými víny z vinic Castello di Verrazzano (rodiště mořeplavce a objevitele newyorského zálivu Giovanniho Verrazzano), se ptám Vity, jak se mu jeví Praha odtud z Florencie... „Po Praze se mi moc stýská, ale Florencie je pro kuchaře učiněný ráj. Výběr a kvalitu čerstvých surovin jako tady bych vám přál v Praze také! A také to obrovské zaujetí pro ně.“ Připijíme si na to skvělým červeným Rosso di Verrazzano 2005.

Po Via del Moro až k řece Arno

Trattoria Garga v č. 48 je trendy podnik s kuriózním interiérem, který otevřel řezník Giuliano

Gargani – postava dobře známá ve florentských kulinařských kruzích. Odvážné fresky na stěnách a kreativní italská kuchyně táhnou, a tak je tady pořád plno. Za ochutnání stojí těstoviny s citrusovou omáčkou, telecí játra na šalvěji i *Cheesecake della Sharon*.

V zákoutí postranních uliček se dodnes zachoval portál **Fiaschetteria Da Latini**, výčepu vína založeného před 100 lety. Dnes jedna z nejproslulejších florentských restaurací vaří už 50 let stejné recepty podle babičky dnešního majitele a dovnitř se dostanete jen na rezervaci. Sehraná obsluha přináší předkrmy, první a druhé chody. Dostávám vybrat z nejosvědčenějších evergreenů tradiční toskánské kuchyně, dávám si hustou zeleninovou polévku *Ribollita* a zdejší vyhlášenou *Bistecca alla fiorentina* (tu prý vymysleli Toskánci na míru pro Angličany). Mandlové sušenky *Cantuccini* máčené v dezertním *Vinsanto* se jen rozplývají na jazyku, jeden ze spolustolovníků je z německého Dortmundu a dává si repete po 20 letech – kvalita jídla je prý stejná, ceny se ovšem o dost zvedly. Torello Latini krouží celý večer kolem stolů a ptá se všech hostů, jak jsou spokojeni.

Florentské dršťky

L'Antico Trippaio Pár kroků dál, na náměstí před rodným domem Danteho Alighieri, je nejstarší *Trippaio* ve městě. Na stejném místě, kam chodil na dršťky sám velký básník, nabízí typické florentské dršťky *trippa* a *lampredotto*. Vůně se stopami hřebíčku uhodí do nosu snad každého kdo jde kolem. Dávám si porci u stánku se sklenkou domácího vína a nenasytně na-



Bleší trh na náměstí San Spirito

sávám vůně linoucí se z hrnce. Lahodný pokrm „kuchyně chudých“ chutná královsky!

Na druhém břehu řeky Arna

Na náměstí San Spirito se koná každou sobotu **Bleší trh**. Neprodávají se tu jen staré knihy, tisky, nádobí či šperky, ale i tradiční toskánské pochoutky. Lákové palačinky *necci* z kaštanové mouky plněné sladkou ricottou z ovčího mléka připravované na plotýnce během okamžiku se podávají v ubrousku.

V ulici Santo Spirito mímám vyhlášenou **Trattoria Angiolino**, jejíž menu hlásá osvědčené trháky jako rajčatovou polévku s toskánským chlebem *Pappa al pomodoro*, orestované svíčkové řezy *Tagliata di manzo* s rukolou a samozřejmě dršť-



L'Antico Trippaio



Il Santo Bevitore



ky, fazole, pečeně... Zastavuji se o kus dál v restauraci **Il Santo Bevitore**, otevřeli ji dva přátelé Marco Baldesi a Stefano Sebastiani prostě proto, že oba velice milují dobré jídlo. Šéfkuchařem je Lucca Marina (vařil ve florentské Villa Vedetta s Andreou Accordim, čerstvým držitelem první pražské hvězdy Michelin ve Four Seasons Praze). Zdejší krédo: vysoká kuchyně za cenu jako v trattorii. Mistrovsky připravená terina z kuřecích jatýrek s orestovaným *panbrioch* a redukcí z Vinsanto mě dostala! Zalévám domácím vínem Colli Fiorentini a čtu si menu: těstoviny *pappardelle* s ragú z kachního masa a orestovanými mandlemi, rizoto s liškami a rozmarýnem s křupavými proužky slaniny, tatarák z hovězího chianina s čerstvou zeleninou... Místo je tady třeba rezervovat předem, dosáhlo totiž během krátké doby značné obliby.

Za hradbami města se zastavil čas

Po ulici Santo Spirito a dále po San Frediano se přichází ke stejnojmenné městské bráně. Za tou se nachází legenda ze starých časů **Trattoria Sabatino**, která je stejná jako před 100 lety, podobně jako její recepty. Na menu psaném na starém psacím stroji nacházím poctivou domácí kuchyni za neskutečně příznivé ceny. Typický toskánský předkrm – krájené uzeniny, salám s fenyklem či vepřová tlačinka, polévka ribollita či bramborové nočky s omáčkou, pečená kachna, kuře i perlička nebo grilovaná žebírka s pečenými brambory na rozmarýnu... Cena žádného chodu nepřesáhne 5 euro. S časem se tady zřejmě zastavily i ceny. Zakladatelé restaurace, padre Sabatini a matka Fidalma, se usmívají z fotky na stěně. A jejich pravnuci se pilně činí v kuchyni i mezi stoly.

Nakonec sladké gelato

Zmrzlina, neboli *gelato*, původně arabské *sorbetto* neboli scherbet, se dostala do Florencie přes Sicílii. Medicejští cukráři ji za časů renesance ovšem ještě značně vylepšili. Výborná zmrzlina má ve Florencii dodnes svoje mistry a nejvyhlášenější **gelaterie** jsou prý tři: sicilské **Carabé** ve Via dei Ricasoli u St. Lorenzo, turínské **Grom** blízko Dómu a florentské **Vivoli**. Krédem všech jsou vynikající a pouze přírodní ingredience a prastará zmrzlinářská tradice.

Nad šálkem voňavé kávy v **Rivoire**, snad nejslavnější kavárně a cukrárně ve Florencii, naproti Palazzo Vecchio, tváří v tvář Michelangelovu Davidovi, se klaním všem mistrům Florencie – ty kulinařské nevyjímaje!

Buca Lapi Via del Trebbio 1 +39 055 213768

Bacca rossa Via Ghibellina 46r +39 055 240620

Cantinetta Antinori Piazza Antinori 3 +39 055 2359827

Carabé Via dei Ricasoli 60 r +39 055 289 476

Enoteca Pinchiorri Via Ghibellina 87 +39 055 242757

Grom Via del Campanile +39 055 216 158

Il Latini Via dei Palchetti 6r +39 055 210 916

Il Santo Bevitore Via di Santo Spirito 64 +39 055 211 264

La Cantinetta da Verrazzano Via dei Tavolini 18 +39 055 268 590

L'Antico Trippaio Piazza Dei Cimatori 9

Revoire Caffè Piazza Signoria 4/r 0039 055 214412

Ristorante Cibreo Via Andrea Del Verrocchio 8r +39 055 2341100

Teatro del Sale Via dei Macci 111/r +39 055 200 14 92

Trattoria Angiolino Via S.Spirito 36 +39 055 2398976

Trattoria Mario Via Rosina 2 +39 055 218550

Trattoria Garga Via del Moro 48 r +39 055 2398898

Trattoria Sergio Gozzi Piazza S.Lorenzo 8r +39 055 281941

Trattoria Sabatino Via Pisana 2/r +39 055 22 59 55

Vivoli Via Isola delle Stinche 7 +39 55 292334

Wine Bar Frescobaldi Via de' Magazzini 2 +39 055 284724

VYUŽIJTE NONSTOP LETŮ ALITALIA Z ČESKÉ REPUBLIKY DO ŘÍMA A MILÁNA. SE SEDMI PŘÍMÝMI LETY Z PRAHY TÝDNĚ SE POHODLNĚ DOSTANETE DO ŘÍMA, SRDCE ITÁLIE. ODTUD PAK POUZE ALITALIA NABÍZÍ SPOJENÍ DO 23 ITALSKÝCH DESTINACÍ. PŘIJEDTE ODHALIT KRÁSY NAŠÍ ZEMĚ.