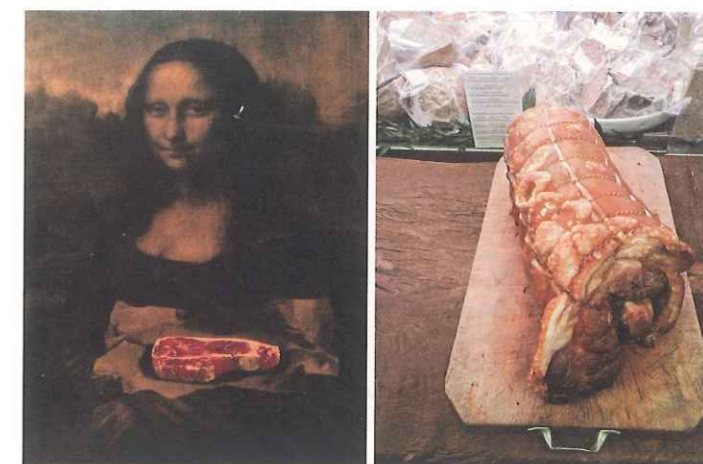




V řeznictví se zároveň podávají předkrmy: tyrolský špek, salámy... „Byla to samá jednoduchá jídla,“ říká Dalibor Křivánek. „Třeba pomazánka z larda, z ‚tlustého‘, s rozmarýnem, který tam všude roste, to byla pecka! Po návratu jsem ji v našem řeznictví hned zkusil udělat a byla výborná,“ dodává. Právě takové drobnosti mu připadaly nejvíce inspirativní: „Když vidíte, co má úspěch jinde, otevře vám to nové obzory. A tady bylo evidentní, že to nemusí být nic složitějšího.“

Všechno se zužitkuje!

Po předkrmech se šlo do restaurace. Ano, hromadně. Systém rezervací je totiž jednoduchý: můžete dorazit buď na oběd, který se podává od 13 hodin, nebo pak na osmou na večeri. Jindy vás ke stolu nepustí. Vlasta Lacina dodává, že jednotný není jen čas, ale i cena: padesát eur za celé menu včetně příloh a vína. „Je to moc šikovně vymyšlené. Nic jsme si



bere do rukou dva tyto maxisteaky (běžně váží přes kilo), mává jimi a na celý lokál halasí, co že se to bude podávat. Vyzvolává přitom jméno kolegy, který steaky připravil, hosté nadšeně aplaudují... „Prostě Itálie, emoce,“ usmívá se Vlasta Lacina. „Mimochodem, ten kluk byl prý Dariův syn. V Itálii to tak chodí, v rodinném podniku pracují bráchrové, bratranci nebo i kamarádi, kteří si jako kluci čtali s míčem. I hosty tu vítali, jako by to byla jedna velká rodina.“

Když je dobré maso a dobrá nálada, stačí už jen málo: místo sofistikovaných příloh steaky doprovázela „jen“ syrová zelenina (mrkev, cibule, řapíkatý celer), a samozřejmě chianti. „Dohromady to vyznělo perfektně, přitom samotné maso bylo sice dobré, ale ne nijak záračné,“ shrnuje Dalibor Křivánek. „Nebyl na něm totiž skoro žádný tuk, takže syrové bylo fantastické, ale když bylo moc upečené, připadalo nám suché.“ Honza Šavel labužnický dodává: „Nejlepší bylo, když nám nechali kost a my si z ní mohli oškřábat maso. To byl zážitek!“

V JEDNODUCHOSTI JE KRÁSA

Věhlasné řeznictví a restauraci **L'Officina della Bistecca** ve Florencii vede už osmá generace řezníků a řemeslo se tu dědí z otce na syna. S chutí se zakousnete do pořádného steaku a baví vás, když je návštěva restaurace zároveň show? Vítejte v království **Daria Cecchiniho!**

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RAKOVÁ FOTO: DALIBOR KŘIVÁNEK

Asi vás nepřekvapí, že jádro sestavy, která se „k Dariovi“ vypravila, tvořili muži, a to ti, kteří mají k masu nejbližší: Vlasta Lacina, generální manažer společnosti Amaso, a Dalibor Křivánek, odpovědný vedoucí Našeho masa. K povídání o „cestě do Itálie“ jsme přizvali ještě Jana Šavla, šéfkuchaře v tréninku.

Majitel jako značka

První dojem z L'Officiny della Bistecca? „Je to obrovské!“ říká Dalibor Křivánek a hned ukazuje fotky. „Nejdřív přijdete do řeznictví. Dario tam zrovna připravoval porchettu, přitom si s námi povídal. Potkáte ho tam každý den, je tváří podniku,“ vysvětluje Honza Šavel. V řeznictví si můžete pořídit maso a spoustu dalších delikates na doma, počínaje olivovým olejem a solí či pepřem a konče speciálními hořčicemi a dresinky nebo grappou. Vše je samozřejmě „vlastní“ – Dario je nejen majitel a vedoucí, ale i značka. Se vším všudy. Jak říká Dalibor: „On je známý po celé Florencii, skoro jsme měli dojem, že po celé Itálii! Když

jste se zmínili o tom, že druhý den vyrážíme za Vitem Mollicou, hned mu po nás posílal noviny, na které připsal vzkaz. Nemá problém s kýmkoli se vyfotit, všechno nám ukázal, vyprávěl nám... Je to borec!“



neobjednávali zvlášť, všechno nám automaticky nosili. Když jsme dopili lahev vína, přinesli další, s vodou totéž. Bylo předem dáno, co se bude jíst a pít, a všechno krásně šlapalo.“

Hromadná degustace začala „tatarákem“ a carpacciem, v obou případech v poněkud nezvyklém pojetí. „Tatarák byl ochucený jenom olivovým olejem, solí a citronem,“ říká Vlasta. Ještě víc ale kolegy překvapilo „carpaccio“: „Byl to najemno nakrájený, jen zlehka ugrilovaný steak. Uvnitř bylo maso syrové a studené. Osobně bych to carpacciem nenazýval,“ přiznává šéf Amasa. „Ale koneckonců – jsou to řezníci, ne kuchaři...“

V L'Officina della Bistecca si pochutnáte jen a pouze na hovězím. „A zužitkují naprosto všechno,“ všiml si Vlasta Lacina. „Vysoký i nízký roštěnec pekli v celku, i se svičkovou. Z hovězího zadního připravovali carpaccio a tatarák. A jestli zbyl nějaký ořez, udělali z něj salsicciu. Klížku měl Dario naloženou a okořeněnou a prodával ji lidem s receptem, jak si ji mají doma upéct.“

Obsluha? Ne, show!

Jak je patrné z videa, které mi kolegové přehrávají, v restauraci to žije: lidé si hlasitě povídají, smějí se, obsluha se s tácy umně proplétá mezi stoly, a i když je „narváno“, pro každého si najde úsměv a pár slov. Ta pravá show ovšem vypukne ve chvíli, kdy je připravena k podávání chloubka každé pořádné italské restaurace – bistecca alla fiorentina. Jeden z chlapíků



Jejich maso – očima Vlasty Laciny, generálního manažera Amasa

„V L'Officina della Bistecca pracují s hovězím plemene chianina. Tento ušlechtilý skot ohovají výhradně v oblasti Chianti a jsou to krásná, zmasilá zvířata. Jejich maso obsahuje velmi málo tuku, takže nám, kteří jsme zvyklí na tučnější hovězí, připadlo v některých úpravách příliš suché; na druhé straně má obrovskou výhodu v tom, že nemusí moc dlouho zrát. Zatímco my necháváme mramorované hovězí plemene čestr zrát čtyřicet nebo i padesát dní, chianinu stačí nějakých čtrnáct dní, a jde na gril – a je jemná a křehká. Steak bistecca alla fiorentina tohle tradiční plemeno vysloveně oslavil.“