



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Pizza, pasta a basta

Pokud máte rádi italské těstoviny a opravdovou pizzu v jakémkoliv množství, navštivte nový podnik Ambiente. Za jednotnou cenu můžete sníst, co se do vás vejde.

Nejrůznějších pizzerií nebo podniků, které se tak dle názvu jenom tváří, je už po Praze snad víc než klasických hospod s pravou českou kuchyní. Dokonce i ročenka Grand restaurant mapující nejlepší restaurace jim věnuje samostatnou kapitolu. Je až s podivem, jak rychle si donedávna u nás neznámé pizzerie, zařaditelné v tuzemském provedení většinou spíše mezi podniky rychlého občerstvení (fast food) než mezi klasické restaurace, získaly v našem jinak konzervativním prostředí oblibu.

Další projekt Ambiente

Nápad otevřít v pizzeriemi zamořeném centru Prahy další podnik tohoto typu se může na první pohled jevit jako čiré bláznovství nebo sebevražedný risk. Přesto se tak v druhé polovině ledna stalo. Navíc Pizza Nuova, jak se nový podnik jmenuje, není

žádný krcálek, ale zabírá celé první patro domu vedle obchodního domu Kotva. Teprve zjištění, že patří do úspěšného restauračního řetězce Ambiente Tomáše Karpíška, vás může rozhoupat k návštěvě, i když zrovna velkými vyznavači tohoto typu stravování nemusíte být.

O Karpíškově desetiletém pohostinském podnikání jsme psali v *IN* č. 45/2005. Každá z jeho restaurací přinesla něco nového a originálního a rychle si získala oblibu. Ať už to byla první z nich The Living Restaurant v Má-

nesově ulici, dvě nefalšovaná Brasileira ve Slovanském domě, dvě kavárny Pastacaffè ve Vodičkově a Věžeňské či Ristorante Pasta Fresca v Celetné nebo noblesní Café Savoy.

Pizza Nuova

Stejně jako ve vyjmenovaných restauracích ani před otevřením podniku Pizza Nuova neponechal Tomáš Karpíšek nic náhodě. Nechtěl kopírovat podniky, které se v Praze osvědčily, a proto se vydal do rodiště tohoto světově oblíbeného pokrmu – do Itálie. Pochopitelně skončil v Neapoli, kde prozkoumal ty nejlepší podniky. Fotografie z nich lemuji jednu stěnu v Pizze Nuova. „Tady vidíte frontu Italů stojících před podnikem, který nenabízí nic jiného než dvě pizzy. A mají pořád narváno,“ ukazuje na stěnu.

Stejně jako do restaurací Brasileiro nasadil právě Brazilce, tak si do Prahy přivezl z Neapole pravého mistra na přípravu těch zvláštních placek. Pozorovat Francesca D'Elia da Napoli v akci stojí rozhodně za podívanou. Pro našeho fotografa musel svůj mistrovský výkon několikrát zopakovat, protože celá operace od uchopení bochánku speciálního těsta až po vytažení hotové pizzy z pece trvá



Všechny ingredience na pizze jsou originál italské.