

Gurmán

VÝBĚR
ČESKOMORAVSKÝCH
RESTAURANTŮ

GURMÁN®

2 0 0 2

Ročenka Gurmán 2002 registruje 35 pražských restaurací s italskou kuchyní, což samozřejmě není výčet vyčerpávající. Dostanou se do ní pouze ty, kterým dalo hlas a body více z pěti stovek anonymních hodnotitelů. Z pětaticítky hodnocených má pizzeru přímo v názvu 10. Uvádíme jejich pořadí podle úrovně jídla. Vítězná Pizzeria Grosseto z Dejvic se umísťuje na čelném místě pravidelně a několikrát se dokonce dostala i mezi prvních deset absolutně nejlepších pražských restaurací.

10 nejlepších pražských pizzerií podle jídla

(při rovnosti bodů jsme brali do úvahy hodnocení atmosféry a obsluhy)

1. **Pizzeria Grosseto** 1,6
Jugoslávských partyzánů 8
2. **Pizzeria San Pietro I** 1,7
Benediktinská 16
3. **Pizza Colosseum** 1,7
Vodičkova 32
4. **Pizzeria Rugantino** 1,8
Dušní 4
5. **Pizzeria Grosseto II** 1,8
Francouzská 2
6. **Pizzeria Felicita** 2,0
Říční 5
7. **Pizzeria San Pietro III** 2,0
Dlouhá 8
8. **Pizzeria Kmotra** 2,0
V jirchářích 12
9. **Pizzeria La Primavera** 2,2
Na Poříčí 13
10. **Pizzeria Azura** 2,7
Dlouhá 35



Z Itálie přes USA zpět do Evropy



Jít po stopách celosvětového rozšíření italské placky se vším možným, zvané pizza, přináší řadu překvapení. Zatímco makaróny a jiné nejrozumnější těstoviny v Evropě zdomácněly dávno, s pizzou to bylo složitější. Makaróni se dokonce říkalo a leckde ještě říká Italům. Pizzu nejprve italští emigranti vyvezli do Spojených států, kde se ve dvacátém století masově rozšířila. Splňovala totiž požadavky nepřilíš gurmánsky vzdělaných Američanů, kterým víc než o kulinářský zážitek šlo především o rych-

lost, s jakou mohou uspokojit hlad. Když se jim přejedly hamburgery, přišla pizza jako vítané zpestření. Navíc s gloriolou zdravé středomořské kuchyně a s vegetariánskými variacemi. Americká úprava tradičního italského jídla se po druhé světové válce s Italoameričany vrátila přes oceán zpět do Evropy a vyrazila s nimi na úspěšné tažení do celého světa. I v samotné Itálii dnes většinou dělají zamerikanizovanou pizzu.

U nás se více rozšířila až po pádu komunismu. Mezi prvními, kdo v Praze vsadili na její úspěch, byli zakladatelé Pizzerie Grosseto v Dejvicích František Koutal a Miloš Hodan. Nápad se chytil, proto už ve velké konkurenci mohli otevřít Grosseto II na Vinohradech a koncem května Grosseto

III v Průhonicích, kam jsme se vypravili na návštěvu.

Název Grosseto má prozaický původ. Když budovali první pizzerii, nechali si majitelé poradit, že nejdůležitější je mít pořádnou pec, ve které se topí dřevem. Náhodou získali kontakt na mistra z italského Grosseta a o jméně bylo rozhodnuto. V Průhonicích pro třetí Grosseto zrekonstruovali starý statek ležící u vjezdu na náměstí. Uvnitř je rozlehlá restaurace s galerií a průhledem do kuchyně. Prostoře přirozeně vévodí velká pec na pizzu. Náhodného návštěvníka od otevření láká především posezení venku. Pec má úctyhodné rozměry a vlastně nikdy nevychladne. Přes noc jsou dvířka zakrytá a ráno se v ní ještě před otevřením peče chleba. Po hodně se do ní vejde sedm