

Jak chutná Florencie

KULINÁŘSKÁ MAPA TOSKÁNSKÉ METROPOLE

Turisté na Florencii obdivují nejen její historické památky, ale i tamní toskánskou kuchyni, jejíž kouzlo tkví v jednoduché rafinovanosti. Je vyvážená, přiznává původní chutě a vyniká kvalitou ingrediencí. Vychází z poctivé venkovské kuchyně a z kuchařského umění renesance.



husté polévky jako Passata di fagioli e cavolo nero (fazolový krém s černou toskánskou kapustou a opékaným chlebem) či Minestra di farina gialla (zeleninová polévka zahuštěná rozmixovanými vařenými fazolemi s nočky z kukuřičné mouky a korunovaná restovaným česnekem s rozmarýnem) v ceně 3,80 eura. I tady se denní nabídka řídí čerstvými produkty na tržišti.

Druhé významné florentské tržiště, kam vesničané přivážejí svou úrodu, se jmenuje San Ambrogio. V trattorii Da Rocco uprostřed stánků je za čtyři eura k máni vydatná porce florentských dršťek, roastbeef či pečená žebírka Rosticciana al forno.

O menu vám povypráví

Jeden z velkých kulinařských magnetů Florencie nese jméno Cibreo. Persona grata toskánského kuchařského umění Fabio Picchi založil restauraci Cibreo před pětadvaceti lety. V elegantní a neformální restauraci, kde menu vypráví obsluha hostům u stolu, se toskánská tradice snoubí s výborně ukořícenými invencemi.

Osvěžující gelatina piccante s intenzivní chutí bazalky a lechtivým nádechem feferonky, tatarák z čerstvé ryby ombrina na najemno nasekaném řapíkatém celeru nebo orestovaný pravý toskánský hřib s čerstvými fazolemi podávaný v alobalu jsou jídla jednoduchá a rafinovaná zároveň, pokaždé s malým tajemstvím na patře. Mimochodem, pokrmy z těžké kuchyně ochutnáte za lidové ceny i v sousední trattorii Cibreo.

Ti, kdo milují přepych, si přijdou na své v renesančním paláci ze 16. století na ulici na Via Ghibellina, kde sídlí vyhlášená Enoteca Pinchiorri s pohádkovou historií.

Francouzská umělkyně se zaujetím pro kulinářství Annie Feolde a talentovaný toskánský sommelier Giorgio Pinchiorri se setkali ve Florencii v roce 1968. O čtyři roky později zakládají Enoteca Nazionale, v níž k velikým vínům Itálie podávají lahodné maličkosti. Sklizejí úspěch a roku 1979 vzniká restaurace Enoteca Pinchiorri, jejíž vinný sklep se stane nejvěhlasnější v Itálii.

Vzácnou škálu vín z celého světa (ve sklepe leží na sto tisíc lahví)

Před návštěvou starobylé Florencie se vyplácí prociťt nejen turistické, ale i gastronomické průvodce. Získáte tak představu, co stojí za ochutnání. Avšak není nad mínění místních obyvatel – rady Florentanů vám pomohou objevit město vonící dobrotami.

Čerstvé rovnou z tržiště

U baziliky St. Lorenzo a pár kroků od nádraží Santa Maria Novella se nachází tržiště St. Lorenzo. Srdce milovníka dobrého jídla tu zaplesá: saláty, aromatické byliny, rajčata mnoha odrůd, pravé toskánské hřiby. A taky kořeněné uzeniny, pečeně ze selat, mořské ryby, k tomu pečivo a sýry všech stupňů zralosti.

V pekárně před tržištěm pekař zadělává těsto a tahá z pece na dřevo bochníky bílého toskánského chleba bez soli. Na věži bije poledne a u trattorie Mario se už tvoří fronta. Jediná místnost s barem, jídelnou i kuchyní úderem půl jedné praská ve švech. Jídelní lístek udává nabídka na tržišti. Jídla se vaří denně čerstvá a lednice není potřeba. Za dobré ceny nabízí toskánské hity jako Bistecca fiorentina (T-bone steak z jemného masa bílého plemene skotu Chianina, chovaného ve stejnojmenném údolí jižně od Arezza), Bollito misto (směs vybraného vařeného masa) či Lombatina di vitella (pečené telecí karé). Na-

víc denní speciality – v pondělí jsou to vždy dršťky a v pátek ryby.

U baru za kasou úřaduje Fabio a v kuchyni jeho bratr Romeo, číšnice jsou jejich manželky, dcery či sestřenice. Káva se tady nepodává, jediné přes ulici, neboť na stůl čekají venku další.

O pár kroků dál stojí za návštěvu i trattoria Sergio Gozzi. Ceny též lidové a opět dva bratři – Andrea a Alessandro – střeží tradiční domáčí kuchyni. Podávají třeba typické toskánské

