



Pečené mladé šumavské jehněčí servírované parmigianou z lilku, bramborovým fondantem a bazalkovou šťávou.



Carpaccio ze žltoploutvého tuňáka se salátem z okurek, pomeranče a červené cibule se šafránovým vinaigerette.

novské restauraci Kong Hans Kaelder v dánské Kodani. Už předtím sbíral zkušenosti mimo jiné v tříhvězdičkových michelinovských restauracích El Bulli ve španělském Cala Motjion, L'Albereta Of Gualtiero Marchesi v Erbuscu v Itálii a v restauraci Marco Pierre Whitee v Londýně. Stejně putovali za zkušenostmi v povodni vynucené přestávce i jeho nejbližší spolupracovníci.

Co nového v zámoří objevil? Jenom si potvrdil to, co se už snažil aplikovat v Praze. Na jídelníčku restaurace, která chce získat a zaujmout zhýčkané publikum, musí být jídla z lokálních produktů. A tak neváhá ke špičkové italské kuchyni přidávat čerstvé kvalitní potraviny z Čech (viz dnešní jehněčí, původem ze Šumavy s parmigianou z lilku nebo králičí fricassée s typickými italskými noky, kde králičí pochází z České Skalice). Vyhlášená jsou jeho rizota, která dovede připravit na desítky způsobů. Na nedávné akci Gurmán 2003 v Břevnovském klášteře slavilo jeho šafránové rizoto mezi desítkami lahůdek nejlepších restaurací České republiky zasloužený úspěch.

Italská a středomořská kuchyně v podání mistra, jakým bezesporu Vito je, to je bezpočet variací nejrůznějších ryb, mas, zelenin, hub a koření.



Šéfkuchař restaurace Allegro Vito Mollica (uprostřed) se svými pomocníky Richardem Fuchsem (vpravo) a Petrem Fehérem (vlevo).



Bramborové noky s králičím fricassée, fava fazolemi a praženým prosciuttem (parmskou šunkou).



Pečený filet ze svatopeterské ryby, humrové ragú s terinou z brambor a pancetty, sladkou česnekovou omáčkou a peperoncino olejem.

FOTO: IVO GOLDBACH

Představa italské kuchyně jako u nás většinou reprezentované pizzou a špagetami, bledne při gejzíru chutí, barev a kombinací, které šéfkuchař hotelu Four Seasons se svými spolupracovníky dokáže vytvořit. Nejdůležitější je čerstvost a špičková kvalita všech výchozích surovin. Když olivový olej na mladou zeleninu k pečené perličce, tak olivový toskánský extra virgin od Armanda Manniho, litr za 180 eur. Nejlepší sýry jsou z oblasti Piemonte. Přitom neváhá použít čerstvé máslo z jihočeské Olešnice, protože ví, že je opravdu čerstvé a kvalitní.

Vito Mollica dokázal tradiční italské recepty velmi decentně převést do stylu světové moderní zážitkové gastronomie. Ta ctí přirozenou chuť všech potravin, kterou kuchyňská úprava jenom zjemní či podtrhne. Proto se zde třeba při přípravě jehněčího, které nakupují pouze do osmi kilo váhy a tedy ve stadiu mléčném, neptají hostů, zda ho chtějí udělat krvavé, médium či propečené, protože takové maso musí být upečeno dorůžova, aby neztratilo přirozenou chuť. Nezbyvá než si přát, aby už mohl šéfkuchař Vito Mollica v Praze v klidu pracovat alespoň ty čtyři sezóny, které má jeho hotel v ná-zvu a ve znaku.

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz