



Jehněčí kotletky v javorovo-bylinkové krustě s Flagelot fazolemi

ním, co je vlastně u nás k dispozici. Hned se podivil, proč by měl připravovat novozélandské jehněčí, když už jsou u nás ovčí farmy schopné dodávat kvalitní čerstvé maso. Něco se sice ještě bude muset dovážet letecky z Itálie, protože skutečně špičkovou kuchyni lze dělat jenom z těch nejlepších a nejčerstvějších surovin, ale jinak je Carlo spokojen. Mimochodem ocenil naše sýry jako třeba Blatácké zlato a Romadur, ten přehlížený a podceňovaný smrdutec, mu dokonce velmi zachutnal.

Carlo Bernardini, vidí v Praze město první kategorie, kde podle jeho názoru bude dost lidí, kteří dokážou ocenit a budou vyhledávat světově špičkovou kuchyni, kterou je schopen a ochoten doučit své zdejší spolupracovníky. Nejde přitom v jeho podání o žádné složité experimenty, ale o neuvěřitelnou chuťovou rafinovanost, jemnou a nezaměnitelnou originalitu. Chuťový zážitek z takového jídla je skuteč-

ně dlouhodobý, s nádherným dozníváním a postupným objevováním netušených harmonií. S každým soustem je třeba se dlouze polaskat, aby stačily vyniknout všechny variace. Nedělá žádné kuchařské experimenty, založené mnohdy hlavně na vizuální prezentaci jídla. V Zátíši v jeho podání dostanete skutečnou porci k najezení a chuťová rozkoš s takovým jídlem spojená je vítanou premií.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Risotto Bernardini



FOTO: IVO GOLDBACH

Macchiato z máslové dýně



Mascarpone tiramisu