





V Itálii je ještě větší byrokracie

On v tuzemsku patří mezi největší mistry na italskou kuchyni, ona umí pokrmy svého muže náležitě vychválit a prodat. Ital MATTEO DE CARLI (37) a Češka LENKA HERMANOVÁ (36) jsou spolu už dvanáct let. Procestovali společně půlku světa, aby se před šesti lety usadili v Praze. Vychovávají dva malé syny a utěšeně jim roste i jejich pražská restaurace Casa De Carli. Jak učí české strávníky jíst nové pokrmy? A kde shánějí typicky italské suroviny?

■ **Co vás na první pohled zaujalo na tom druhém?**

Matteo: To už je tak dávno... Asi její úsměv. Zdá se, že je pořád šťastná.

■ **A vás?**

Lenka: To je dávno... Jsme spolu dvanáct let.
Matteo: Že jsem v té době ještě neměl pupek, vid? (*usmívá se*) Za tu dobu jsem se spravil minimálně o dvanáct kilo.

Lenka: Přibrála jsem taky, možná víc než dvanáct, hlavně po dětech... Na Matteovi mě asi nejvíc zaujal jeho smysl pro humor, má ho hodně suchý. Člověk to nečeká a on ho pokaždé něčím sejme (*směje se*).

■ **Kde jste se potkali?**

Lenka: V Dublinu, kde jsme oba dělali pět let pro hotel Four Seasons, to bylo v roce 2006.

■ **Láska na první pohled?**

Lenka: Za něj určitě.

Matteo: Cože? (*směje se*) Každopádně z naší lásky vznikli dva synové, jednomu jsou tři roky a druhému osm měsíců.

Lenka: To jsi ten příběh vzal hodně zkrátka. Po angažmá v Dublinu otevřel Matteo restauraci v Dubaji, takže jsme se zase stěhovali. Pak jsem dostala nabídku vést hotel v New Yorku, a tak Matteo následoval mě, dělal tam šéfkuchaře v restauraci Cipriani. Než dostal vízum, chvíli ještě pra-

coval v Benátkách. V New Yorku jsme byli dva roky. Pak jsme se dozvěděli, že majitelé opouští tenhle prostor v Praze, a vzhledem k tomu, že jsme vždycky chtěli vlastní podnik, dlouho jsme neváhali. Přece jen v New Yorku je podnikání složitější, zvláště pro cizince. A tady? Napadlo nás to v dubnu 2012 a v červenci jsme otevřeli, deset dní po našem příjezdu do Prahy.

„V Česku jsme museli trochu zvětšit porce.“

■ **Vždy bylo jasné, že se přestěhujete sem?**

Lenka: Nebylo to jasné. Oba jsme dlouho žili v zahraničí. Do Prahy jsme přijeli hlavně proto, že jsme si chtěli otevřít svoji restauraci. A mít italskou restauraci v Itálii by asi nebylo terno.

Matteo: Navíc ekonomická situace tam byla daleko horší než u vás a u nás je to všechno ještě daleko byrokratičtější...

■ **Matteo, líbí se vám tady natolik, že si umíte představit žít v Česku napořád?**

Matteo: Líbí se mi tady, ale na důchod možná vyrazíme někam do tepla.

■ **Debatovali jste, jakou kuchyni tady budete vařit?**

Matteo: Pořád se vlastně rozhodujeme, co tady vařit. Mám rád kvalitní suroviny, klasické italské recepty, které se snažím zmodernizovat. Hlavně jejich design.

■ **Snažíte se přinést do své gastronomie i nějaké české prvky?**

Matteo: České prvky do toho nemíchám, snažím se o autentickou italskou kuchyni. Ale něco jsem přece jen změnit musel. Italové jsou zvyklí, že první chody, což jsou většinou těstoviny nebo rizota, jsou opravdu malé porce, protože obvykle máme těch chodů zhruba pět, ale pro Čechy, kteří jsou zvyklí na jedno velké jídlo, byl ten pohled na talíř smutný, tak jsme ty porce zvětšili (*usmívá se*).

■ **Měli čeští zákazníci s nějakou surovinou ze začátku problém?**

Matteo: Spíš byl problém některé tradiční italské suroviny tady sehnat, například divokou brokolici, různé druhy kadeřávku. Ale za šest let, co provozujeme naši restauraci, se to hodně zlepšilo. Spolu pracujeme s malopěstitelem z Mělnicka, který nám u sebe vysadil, co potřebujeme. Pěstuje pro nás třeba speciální druh kulaté okurky, nebo velmi dlouhé fazolky, kterým se říká špagetové. Nějaké by-

Italský kuchař Matteo De Carli. Prošel dlouhou cestu z Itálie, kde se ve městě Varese narodil, přes Ženevu, Four Seasons Hotel v Dublinu, Bice Mare Restaurant v Dubaji a Cipriani v Benátkách a New Yorku. Před šesti lety se usídlil v pražské restauraci Casa De Carli.

linky. Některé plodiny se ale bohužel neuchytily.

■ **Na menu máte vynikající artyčokový salát s avokádem, parmezánem a limetkovou šťávou. Kde sháníte artyčoky?**

Matteo: Z Itálie, některé plodiny prostě potřebují víc sluníčka.

■ **Musel jste je Čechy učít jíst?**

Matteo: To ano. Spousta hostů se s artyčokem u nás setkala poprvé. Naštěstí naši hosté se nebojí experimentovat, tím spíš stálá klientela, která mi věří a chutná jí ode mě. Nechává si ode mě doporučit.

■ **Co ještě jste pro Čechy objevil? Co jim nechutnalo na první pokus?**

Lenka: Na začátku jsme měli těstoviny s mořským ježkem, lidi se toho trochu báli (*usmívá se*). Takže jsme je z menu vyřadili, i když pro Italy je to velká delikatesa. Ale mají hodně specifickou chuť. Je to velmi rybí a chutná to, jako když se zakousnete do moře, a přitom je to trochu nasládlé. Má to hodně komplexní chuť. Nic podobného není.

■ **Kdo je váš typický host?**

Lenka: Chodí k nám hodně cizinci, co žijí v Praze. Ty mezi turisty nepočítám, těch je asi patnáct procent, takže převažuje tuzemská klientela. Hodně našich stálých hostů jsou Italové. Ani jsme netušili, jak silná italská menšina tady je.

■ **Kdo z vás umí uvařit lepší svíčkovou?**

Lenka: Já neumím vařit vůbec, takže je to jasné (*směje se*).

■ **Matteo, umíte ji uvařit?**

Matteo: Nikdy jsem to nezkoušel.

Lenka: Ty klasické české recepty necháváme na mé mamince.

■ **Které české jídlo je podle vás nejlepší?**

Matteo: Svíčková, ovocné knedlíky, hlavně s meruňkami, to je podle mě dobrý ná-

Marinované hovězí, domácí kombucha s tymiánem, karotka, cuketa. Předkrm podle Matteova gusta: syrový, šťavnatý a svěží.



pad. Ale vzal bych si to jako dezert, nikoli hlavní jídlo. Moc mi nejedou vaše předkrmy. Nemám rád třeba tlačenko, kvůli té želatinové konzistenci.

„Co se nechytlo? Těstoviny s mořským ježkem.“

■ **Jaká vám přijde česká kuchyně? Ve srovnání s italskou? Jaké přívlastky byste jí dal?**

Matteo: Myslím, že je fajn. Některé pokrmy jsou ale tak tučné, že jsou pro turisty až zničující. Ale třeba pro zimní období je skvělá, zahřeje vás a nadlouho pořádně zasytí.

■ **A co bychom měli jíst v létě?**

Matteo: Ovocné knedlíky (*směje se*).

■ **Po kterém českém jídle vám bylo těžko?**

Matteo: Byl jsem vždycky v pohodě.

Lenka: Jako správný kuchař je splachovací, může sníst cokoli.

■ **Zkusil jste ženu naučit něco uvařit?**

Matteo: Ne, proč? Občas upeče koláč. A moc dobrý.

Lenka: Nemá se mnou trpělivost.

■ **A nebylo by hezké něco dělat společně?**

Lenka: Určitě. Náš tříletý syn s ním vaří moc rád a já se na ně moc ráda koukám, jde jim to. Hodně vaří těstoviny, syna baví válet těsto a pak taky točit klíčkou od strojku, ze kterého lezou špagety. Abychom si tátu víc užili, chodíme za ním někdy do restaurace. Kluci vyrůstají s námi v kuchyni. I ten mrňavý je tam ve svém živlu. Matteo se jich zeptá, co chtějí k večeri, a jdou vařit.

■ **Co jde synovi nejlíp?**

Lenka: Už ve dvou letech uměl krásně rozbít vajíčko, oddělit žloutek od bílku. Má to odkoukané od Mattea.

■ **Matteo, co vás v Česku nejvíc překvapilo?**



Těstoviny calamarata s mořským d'asem a cizrnou.



Domácí ravioli plněné mořským vlkem s krevetami a pyré ze sušených rajčat.

Matteo: Jak dobře se tady v Praze žije. Krásné město s nádherným historickým centrem, ale když chcete klid, stačí sednout do auta a za pár minut jste na místě, které připomíná spíš venkov. Lidé tady pořád ctí tradice. Jezdí na chalupy, kde se starají o zahrádky. To se mi taky líbí.

Lenka: Máme chalupu za Libercem. Ale dostaneme se tam tak desetkrát za rok.

Matteo: Mám tam keramickou dílnu, vyrábím tam talíře a misky pro restauraci. A chodím do keramické dílny i v Praze. Rád dělám i se dřevem. Je to relax.

Lenka: Na chalupě nám zrestauroval staré lavičky. Do restaurace vyrobil svícny a lampy.

Matteo: Ale nejvíc mě na té chalupě baví spát v trávě (*směje se*).

■ **Kdybyste chtěl pohostit svou tchyni, co byste jí připravil, abyste se blýsknul?**

Matteo: Nějaké rizoto. Záleželo by na sezoně. Teď je zima, takže jako hlavní chod bych připravil nějaké hodně dlouho dušené maso. Hodně lidí k nám chodí na osobu (*milánská specialita z plátků telecí klížky přeseknutých přes morkovovou kost a dušených se zeleninou, bílým vínem a vývarem, pozn. red.*). To se peče v troubě čtyři hodiny. A jako předkrm bych jí podstrojil něco syrového, asi rybu.

■ **Co byste si dali k poslední večeři?**

Matteo: Nad tím radši nechci přemýšlet... Asi nějaké rizoto se šafránem a masem.

Lenka: Dala bych si rajčatové rizoto s kozím sýrem.

■ **Bylo něco, co vám napoprvé nechutnalo, a museli jste se k tomu projít?**



Co ho na nejnovější štaci překvapilo? „Jak dobře se tady v Praze žije,“ říká italský kuchař Matteo De Carli.

Matteo: Nic takového nemám.

Lenka: Pořád nemusím ústřice. Zkoušela jsem je čtyřikrát...

Matteo: Já ústřice miluju! A čím syrovější, tím lepší. Na předkrm rád připravuji carpaccia a tataráčky ze všeho možného. I steaky miluju spíš krvavé.

■ **Vašich pět nejoblíbenějších ingrediencí?**

Matteo: Olivový olej. Mouka. Maso. Ryby. A rýže.

■ **O středomořské kuchyni se traduje, že je zdravá a prodlužuje lidský život. V čem je její největší síla?**

Matteo: Stojí na přírodních produktech, hlavně rostlinného původu: olej, zelenina, luštěniny. Snažíme se ty suroviny zachovat.

„Italský tatarák je jiný. Jen skvělé maso a sůl.“

vat, moc je v kuchyni nepokazit dlouhou přípravou. A moc nekombinovat. Italské jídlo si vystačí se třemi čtyřmi hlavními surovinami plus bylinkami. Vycházíme ze sezonnosti. Neděláme na sádle jako Češi, ale na vše používáme olivový olej.

■ **Ale olivový olej zrovna není light potravina...**

Matteo: Ale třeba maslo je ještě problematictější, a to používáme jen do některých dezertů a do rizota. Na severu Itálie maslo používají trochu víc než na jihu. A skoro vůbec nepoužíváme margarín.

■ **Podle čeho se pozná dobrý kuchař?**

Matteo: Podle toho, co používá za suroviny. A jak s nimi umí pracovat. Je třeba zachovat chuť ingrediencí. Tu hlavní by nemělo nic přebít, maximálně zvýraznit. Maso musí chutnat jako maso. Dobrý

příklad je hovězí tatarák. Nemíchám do něj spousty ingrediencí, jako je zvykem v Česku, tedy hořčici, kečup, kapary, nakládanou okurku a podobně. Jen namelu kus hodně dobrého masa, osolím a maximálně přidám lanýž. A třeba kečup u nás v kuchyni nenajdete vůbec.

■ **Které jídlo jste uvaril jako první sám? A jak to dopadlo?**

Matteo: Nějaké těstoviny, bylo mi asi třináct a všem to chutnalo.

■ **Co se vám vybaví, když se řekne školní jídelna?**

Matteo: My v Itálii do školních jídelen obvykle nechodíme. Ze školy si děti odskočí na oběd domů a pak zase do lavic.

■ **Podle čeho se rozhodujete, zda do restaurace zajdete, nebo ne?**

Matteo: Podle toho, na co mám chuť. Hodně dám na tipy od kolegů.

■ **Jmenujte pět italských restaurací v Česku, které byste doporučili?**

Matteo: Aromi, La Finestra, Ristorantino da Matteo a na pizzu San Carlo. Ještě mě napadá Ridiho restaurace Manu Risto.

■ **Kdy jste posledně vrátil jídlo?**

Matteo: Asi nikdy.

■ **Protože vám vždycky chutnalo, nebo proto, že to je nezdvořilé?**

Matteo: Víím, kolik je za tím časem a úsilím něco připravit. A v kuchyni se může pokazit řada věcí. V restauraci zrovna může sedět hodně lidí, takže vám nestačí ani hořáky, jste ve stresu... Kritizovat někoho, kdo stojí za sporákem čtrnáct hodin denně, mi přijde nefér. Když mi nechutná, prostě se tam už nevrátím. Občas jim něco řeknu, když se mě zeptají, jak mi chutnalo. Ale jídlo nevracím.

Milan Eisenhammer



Dezert s čokoládou a mangel