

# Pizzerie Rustica

Rustica v italštině znamená lidová. Správná pizzeria by měla být vskutku lidovou záležitostí a místem, kde se najdete dobře za dobrou cenu a navíc po italsku. Pražská Pizzeria Rustica má v tomto smyslu dobré úmysly, právě italské kuchyni se však blíží jen částečně.

Majitel a zakladatel Pizzerie Rustica pan Jaroslav Zaloudek je velkým příznivcem Itálie a italské kuchyně. Do Itálie jezdí pravidelně, dnes už nejen na dovolenou. Má vskutku poctivou snahu přinést českému publiku italskou kuchyni a navíc za dobré ceny. Zrealdem jeho přístupu je nejen jídelní lístek, ale i interiér a atmosféra pizzerie. Interiér je rustikální, bohatě vyzdobený sbírkou předmětů, kdysi užitečných v kuchyni a v domácnosti vůbec, dřevěné lavice obložené polštářky, fotografie na stěnách připomínají staré časy... Zkrátka interiér vyzdobený s láskou. Pohostinný ráz dodává pizzerii světlo a teplo sálající oheň v peci na pizzu - skutečný středobod zdejšího dění. Rychlá, pohotová i vstřícná obsluha je dobrým prostředníkem mezi kuchyní a hosty. Připusťme hned na začátku, že skutečná italská kulinářská zkušenost zde chybí, ale touha přiblížit se k ní je upřímná a výsled-



Rustikální interiér pizzerie je bohatě vyzdobený sbírkou předmětů

ky v některých případech příznivé. Jídelní lístek je česko-italský.

Převažují jednoznačně italské speciality, ale najdete i oddíl Pizza z tuzemských surovin, která je levnější. Již z jídelního lístku je zřejmé, že jde o jakési snoubení české a italské kuchyně. Jak říká sám pan majitel, snaží se vyjit vstřícně širšímu českému publiku, chuťově i cenově. A soudě podle návštěvnosti se mu to skutečně daří. V pizzerii je živo a plno. Nápoje a výborný domácí chléb upečený v peci podle italské receptury jsou na stole takřka ihned. Pusťme se tedy do ochutnávky.

Z předkrmů čili *antipasti* jsme okusili *Bruschetta tre colori*, tedy brusketky tři

barev: se sušenými rajčaty a *mozzarella*, s *pestem* a s *mozzarella*, chuťově dobré i když ve srovnání s italskými hodně obložené. Také *Mozzarella e prosciutto al forno*, tedy *mozzarella* zapečená v parmské šunce, byla chutnou českou variantou italské verze, podávané bez zapékání. Nezbytným doprovodem každého předkrmu je vždy standardní obloha - rajče, okurka, list salátu a pár zrněk kukuřice - záležitost vskutku neitalská. Pravá italská kuchyně si na ozdoby nepotrpí, na talíři je jen to podstatné. A pokud obloha tak šitá na míru, chuťově promyšlená.

Italské polévky se dělí na *minestre* a *minestrone*. Zatímco *minestra* je běžná polévka, buď vývar s různými přísadami, popřípadě zeleninový krém, italská *minestrone* je hutná zeleninová polévka, která se vaří několik hodin a nejlépe chutná následující den, kdy se všechny chutě spojí a prolnou. Objednaná *Minestrone di verdure* (zeleninová *minestrone*) patřila spíš do rodiny *minestre* - masový vývar se zeleninou a slaninou. Chutná, ale názvu *Minestrone di verdure* neodpovídající.

Z nabídky salátů vzbudila naši zvědavost *Insalata verde con gorgonzola*. Na stůl přišla obrovská porce salátu, obsahující směs salátových listů, mrkve, okurky i kukuřice, korumovaná obalovanou smaženou *gorgonzolou*. Salátová směs nebyla rozhodně v duchu jednoduchosti a vyváženosti tolik zásadní v italské kuchyni, nicméně *gorgonzolová* varianta smaženého sýra byla vynikající.

Nejpodstatnější v pizzerii je samozřejmě pizza. V nabídce Pizza originál (odlišující se od pizzy z tuzemských surovin) jsme

Pizza Alla diavola s maďarským salámem, s rajčatovým pyré, mozzarellou a feferonkou







Mozzarella e prosciutto al forno

našli dlouhý seznam. Fantazii se v Itálii rozhodně meze nekladou, ale ne všechny zdejší kombinace působily italsky. Vybrali jsme si jednodušší pizzu *Alla diavola* s maďarským salámem, s rajčatovým pyré, *mozzarellou*, feferonkou. Na stůl přišla lákavě vypadající obrovská pizza (průměr 36 cm, jak uvedeno na jídelním lístku), z dobrého tenkého těsta, s chutně pikantním salámem. Výhradu vzbudila pouze *mozzarella* – nevysoké kvality a v přehnané kvantitě, díky čemuž patřičně nevynikla křupavost těsta. Zkrátka méně by bylo lépe. Podobný nadbytek *mozzarellu* jsme zaznamenali i u chuťově jemnější pizzy Siciliana s rajčatovým pyré, *mozzarellou*, *pecorinem*, grilovaným lilkem, kapary a olivami: dobré těsto i ostatní ingredience. Pozoruhodná je široká nabídka domácích čerstvých těstovin, dokonce forem v italské kuchyni pro čerstvé těstoviny ne běžných, jako *fusilli*, *penne*, *radiatori* či dokonce *gigli*... Zkusili jsme klasické *ravioli* plněné špenátem a *ricottou*, podávané s hříbkovou omáčkou. Výsledek nebyl přesně italský (náplň podle originální italské receptury velmi jednoduchá – založená na čistém kontrastu *ricotty* a špenátu, zde byla obohacena česnekem i zřejmě dalším kořením, které ji od původní recep-

tury vzdálily). Ovšem u českého publika prý sklízí velký úspěch. A špenátové noky, žampiony, anglická slanina, smetana, cibulka, parmezán (*Gnocchi verdi con salsa ai funghi*) samy o sobě chutné i správně *al dente* uvařené, nicméně s omáčkou ve srovnání se

zásadami italské kuchyně překombinovanou a velmi těžkou. Nezbyvá než zopakovat: méně by bylo více. Italské hodování po česku jsme uzavřeli navýsost důstojně: místní variace na vyhlášený sicilský dezert *Cassata siciliana* (moučník z *ricotty*, mandlového těsta a kandovaného ovoce) byla vskutku povedená. Navzdory tomu, že se sicilské sestře podobala velmi vzdáleně, byla chuťově vynikající. Závěrečné espresso bylo dobré a připravené správně po italsku. Pizzerie Rustica je příkladem úspěšné a svým způsobem pozitivní české verze italské pohostinnosti, její bohatá návštěvnost a rušná a živá atmosféra jsou důkazem, že tato formule má v Čechách své publikum. Původní úmysl nabídnout italskou gastronomii a současně potřeba zaujmout širší publikum vysvětluje dnes již značně rozšířený fenomén česko-italské kuchyně. Proti gustu žádný dišputát, říká okřídlené přísloví. Důležité je rozlišovat a nazývat věci pravými jmény, jako vyjádření respektu k pravé italské kuchyni i jejím příznivcům.

## Ceny

### Antipasti

Mozzarella e prosciutto al forno – 75 Kč  
Bruschetta tre colori – 69 Kč

### Minestre

Minestrone di verdure – 42 Kč

### Insalate

Insalata verde con gorgonzola – 145 Kč

### Pizza original

Alla diavola – 125 Kč  
Siciliana – 129 Kč

### Primi

Ravioli verdi spinaci e ricotta ai porcini – 149 Kč  
Gnocchi verdi con salsa ai funghi – 107 Kč

### Dolci

Cassata siciliana – 75 Kč

Caffé espresso – 30 Kč

### Adresa

Pizzeria Rustica  
Opletalova 36  
Praha 1  
Tel. 224 234 868



Variace na vyhlášený dezert  
Cassata siciliana

# Hodnocení

## Předkrmy

MOZZARELLA  
E PROSCIUTTO AL FORNO \*\*\*\*\*  
BRUSCHETTA TRE COLORI \*\*\*\*\*

## Polévky

MINESTRONE DI VERDURE \*\*\*\*\*

## Saláty

INSALATA VERDE  
CON GORGONZOLA \*\*\*\*\*  
SAMOTNÁ GORGONZOLA  
FRITTA \*\*\*\*\*

## Pizza

ALLA DIAVOLA \*\*\*\*\*  
SICILIANA \*\*\*\*\*

## První chody

RAVIOLI VERDI SPINACI  
E RICOTTA AI PORCINI \*\*\*\*\*  
GNOCCHI VERDI CON  
SALSA AI FUNGHI \*\*\*\*\*

## Dezerty

CASSATA SICILIANA \*\*\*\*\*

## Káva

CAFFÉ \*\*\*\*\*

## Ostatní

OBSLUHA \*\*\*\*\*  
ATMOSFÉRA \*\*\*\*\*

## Verdikt

Verdikt

+ Pohostinný ráz pizzerie, rychlá a vstřícná obsluha, výborný domácí chléb, dobré tenké těsto na pizzu, některé povedené variace na italskou kuchyni jako smažená gorgonzola a česká verze sicilského dezertu Cassata siciliana, dobré espresso  
- skutečná italská kulinářská zkušenost zde chybí, mozzarella na pizze nevysoké kvality v přehnané kvantitě, náplň u Ravioli verdi spinaci e ricotta ai porcini původnímu receptu vzdálená.