



Ristorante Pagana

## Díra v hlavě, ráj v žaludku

Italský rodinný podnik ve Spálené nadchně

Když jsme oheďdy, notně po poledni, nepříliš nadšeně vcházely do podzemí italské restaurace Pagana (komu by se v létě chtělo do sklepa...), ani v nejmenším jsme netušily, jaký spád naše hodování tentokrát nabere. Vstup za pasáží Ypsilonky v rohu dvora, hned v sousedství módního bistra se zahrádkou, nevypovídá takřka o ničem. Zákazník, veden pouze fosforeskujícím nápisem „nově otevřeno“, padá točícím schodištěm rovnou do jámy Ivové.

Jak tento nedávno otevřený rodinný italský podnik vypadá? Řádně eklekticky, jak je tomu našinec, vyškolený pražskými pizzieriemi, zvyklý. Sem tam nějaká ta antická plastika, svícen, umělý keřík a olejomalby, ovšem tyhle malovala maminka. Tento detail však zjišťujeme až dodatečně, prozatím jen poněkud nerudně pohlížíme na číšníka, kterého je všude pino a jenž se nás snaží pod záminkou výměny ubrusu vstrnadit od námi zvoleného stolu. Vída, že nejsme ochotny ke kompromisům (hlad si žádá okamžitého ukojení), uhlazuje prostírku a bodře poznamenává, že teď můžeme s klidem „kecat“. Až s mírným zpožděním nám dochází, že pravděpodobně na zmíněný ubrus. Začíná být zřejmé, že s tímto mužem se rozhodně nudit nebudeme, má totiž v sobě nejen sicilskou krev, ale i zápal pro věc a absolutní nasazení.

Pocit, že tu klientovi v zájmu tržby „vykecať“ díru do hlavy, brzy střídá podezření, že

za tím možná bude i něco jiného. Jasně máme v okamžiku, kdy řeči dostanou pevný základ v podobě donesených pokrmů. Střídavě jsme na sebe nevěstičně třeštily zraky, propukaly



Antipasto Italiano



Fileto Madagascar

v hurónský smích, ochutnávaly, žasly, ládovaly se, až nám naskakovaly boule za ušima, a vše zaplily vynikajícím červeným vínem.

Jako první chod jsme zvolily mix italských předkrmů, které jsme záhy po objednání dostaly krásně naaranžované na velkém hranatém skleněném talíři. Sbíhaly se nám sliny již při prvním pohledu na proužky pokrájených červených, žlutých i zelených pečených paprik, půlhlavičky marinovaných žampionů, plát grilovaného lilku, cukety, sušené rajče a hoblínu parmezánu. Kreaci korunovaly na oko ledabyle pohozené divoké kapary a pár čaranců balzamického krému. Nádherná vůně nedovolovala déle otálet, a tak jsme se natěšeně pustily do jídla. Zajásaly jsme nad zjištěním, že zelenina včetně hub byla ochucena tak zdařile, že jsme ani na okamžik nezatoužily po soli, pepři, octu, oleji, ba ani po jakémsi náznaku snad pomerančové tresti, jímž se vyznačovaly především ony přeladné žampiony. Po sporém tepelném opracování si všechny suroviny uchovaly původní šťavnatost a šarm, kolečko luxusního salámku se zeleným pepřem celou v podstatě vegetariánskou kreaci posunem na hranici živočišné provokace jen patřičně italsky vyladilo. Správný říz obstaral spolu s pikantní focacciou (místy potienou leferonkovým olejem) i nadrobno pokrájený česnek. To nás také dovedlo minimálně k jedné číši vína nad plán. A jakého vína! Zjišťujeme, že rodinný podnik mezi jiným znamená, že na ochutnání vám přinesou dobrou decku znamenitého moku (tak dobrého, že si ho vzápětí bez mrknutí objednáte celý džbáněk) či že k vám po hlavním chodu přitancí s lahví muškátové grappy, a když jí s poukazem na další denní povinnosti odmítnete, dozvíte se, že „s tou grappou jste mě vážně trochu naštvaly, ale příště to napravíme“.