

NAJVIAC MU CHUTÍ V TOSKÁNSKU



Martin Záhumenský (39) je šéfkuchár, ktorý pôsobil aj v londýnskej reštaurácii svetoznámeho Gordona Ramsayho. Jeho gastronomické výtvyry ochutnala aj Rihanna, Tom Cruise, Rafael Nadal, Diego Maradona či Tom Hanks. Slovenskej verejnosti je známy ako jeden z porotcov v kuchárskej súťaži Master Chef. Po 11 rokoch v Londýne sa presťahoval do Toskánska, kde žije s manželkou Zdenkou a vlastní spoločne cestovnú agentúru. Organizujú nádherné toskánske dovolenky šité na mieru a taktiež veľa gurmánskych pobytov. S Martinom sme sa rozprávali o jeho milovanej talianskej gastronómii, o hľadaní hľuzoviek, ale i o tom, ktoré slovenské delikatesy chutia jeho talianskym kamarátom.

Čo je podľa vás na talianskej gastronómii najfascinujúcejšie? Jednoduchosť. Ako sa hovorí, je v nej krása, ale podľa môjho názoru vôbec nie je ľahké ju docieľiť. Taliani sa držia tradícií a môže im prísť do cesty moderná vlna, čo je v danom čase „trendy“, ako bola molekulárna kuchyňa či škandinávsky hipsterský ošiaľ. V každom prípade stavili na časom overenú klasiku a k nej sa aj tak všetko vráti, aspoň k jej „kostre“.

Ešte stále tam výrazne dominuje „mama kuchyňa“? Varia ženy, najčastejšie matky a na ich jedlo sa zbieha celá rodina?

V rozdelení úloh v domácnosti je to pre Európanov všade podobné. Áno, „nonny“ vládnu kuchyni ešte stále, ale mám veľa kamarátov, ktorí sa radi chytia panvice. Muži sú hrdí kuchári a majú vyhradené svoje „tajné zbrane“, ktorými sa chvália väčšinou pri návštevách. Inak klasicky varia ženy a robia to bravúrne.

Mali ste aj vy nejakého talianskeho gastro mentora ako mal Jamie Oliver Gennara Contalda?

Určite áno. Boli to všetci moji šéfkuchári, pod dozorom ktorých som varil. Je to už na každom, čo si od nich zoberie. Ja som sa snažil zobrať od každého ich najsilnejšiu stránku, a teda sám postupne rástol v každom bode.

S ktorými známymi talianskymi šéfkuchármi ste sa stretli?

Massimo Bottura je svetoznámy a správne strelený, ale mne sa najviac vrylo do pamäti stretnutie s Anthonym Genovesem a Heinzom Beckom, s ktorými sme spoločne varili na jednom festivale v Belgicku, kde sa nás stretlo 40 šéfkuchárov z celého sveta a dokopy 25 hviezd od Michelina. Bola to úžasná česť byť medzi nimi.

Zavítali ste aj do michelinskej reštaurácie Massima Botturu Osteria Francescana?

Bohužiaľ, ešte nie. Chystám sa už veľmi dlho, ale vždy mi do toho niečo príde. V každom prípade, chodím veľmi často do jeho sesterskej reštaurácie vo Florencii, kde som sa s ním aj stretol.

Ktorý taliansky región je podľa vás z hľadiska gastronómie najpríťažlivejší?

Pre mňa určite Toskánsko, kde aj tretí rok žijem. Kvalita produktov je neskutočná, ako aj všeobecne po celom Taliansku. Avšak nikde mi

tak nechutilo, ako mi stále chutí tam. Prešiel som už reštauráciami od Dolomitov po Sicíliu, kde mi vôbec nechutilo. Najväčší zážitok tam bol ale ukradnutý pomaranč priamo zo stromu, od ktorého som bol zalepený od ucha k uchu.

Aké sú špecifiká toskánskej kuchyne?

Sezónnosť, kvalita produktov a, samozrejme, už spomínaná rokmi overená jednoduchosť.

Ktorá toskánska špecialita vám najviac chutí?

Budú to asi pici s paradajkovou omáčkou a pecorinom. Pici je typická pasta, podobná hrubým špagetám. K nim sa hodí paradajková omáčka s pečeným cesnakom a kvalitným olivovým olejom, navrch postrúhaný vyzretý ovčí syr pecorino, nič iné nie je potrebné. Vždy ma dostane tá vôňa olivového oleja, podobná čerstvo pokosenej tráve, spojená s jemne opečeným cesnakom a paradajkami. To je časom osvedčená klasika, ktorá tu bude ešte stáročia po nás.

Aké talianske jedlo si doma pripravujete najčastejšie?

Budú to spomínané pici, ale často varím aj ragú z diviaka s domácimi papardelle.

A čo talianske víno? Máte svojho absolútneho favorita či dokonca celú oblasť?

Toho som si tu už čosi odpil a aj práve preto som si dal nedávno ročný detox. Samozrejme, milujem Chianti Classico, ale preferujem vyzretejšie dámy, teda staršie ročníky, kde sú už pri blendoch odrody vína krásne zosúladené a vybalansované. Mojou asi najobľúbenejšou bude ale ďalšia krásna toskánska oblasť – Montalcino, odkiaľ pochádza Brunello. Aj keď ide o rovnakú odrodu, tou je väčšinou Sangiovese, z ktorej je robená, väčšina vín chutí oveľa robustnejšie a ironicky elegantnejšie. Ďalšie moje obľúbené talianske oblasti sú Abruzzo alebo Valpolicella, odkiaľ pochádza vynikajúce Amarone. O víne by sme sa mohli baviť veľmi dlho (úsmev).

Myslíte si, že majú šancu na Apeninskom polostrove uspieť aj slovenské vína?

Taliani sú všeobecne veľmi hrdí, na svoje víno špecificky. Nepripúšťajú si, že môže byť táto fermentovaná hroznová šťava lepšia z inej krajiny. Samozrejme, vždy sa snažím priniesť mojim kamarátom vinárom nejakú fľašu od obľúbených slovenských vinárov a veľmi si pochvaľujú.

Zaujali by Talianov aj niektoré naše delikatesy?

Pravidelne nosím kamarátom klobásky, štiplavú papriku a údené korbáčiky.



5

**GASTRO MIEST
v Toskánsku,
ktoré Martin
odporúča**

**Dario Cecchini,
mäsiarstvo
v Panzane**

Skvelý mäsiar, ktorý dostal toto remeslo do iného levelu, a tak pomohol ľuďom vnímať mäso inak, a to nielen ako zdroj potravy.

**I Greppi di Silli,
farma v San Casciane**

Jej majiteľ Michele robí olivový olej ako málokto v okolí. Čerstvosť oleja je u neho kľúčom aj v spojitosti s jeho vášňou. Zápal pre jeho prácu môžete z tohto čarovného miesta hneď vycítiť.

**Kaviareň Caffè
Poliziano
v Montepulciano**

V tejto magickej kaviarni z roku 1868 káva chutí o niečo lepšie. Výborné dolce a výhľady tomu len napomáhajú.

**Vinárstvo Poggio di
Sotto v Montalcine**

Bobule hrozna sú zbierané ručne zo strapcov, takže sa zachovávajú v najlepšej kondícii na výrobu jedného z najznámejších Brunello vína na svete. Výhľady z vinárstva vás úplne očaria.

**Reštaurácia Gucci
Osteria da Massimo**

Bottura vo Florencii Talianska kuchyňa v modernom štáte v nádherných priestoroch Gucci Garden, ktorá sa nachádza priamo v historickom centre Florencie na námestí Piazza della Signoria.

