

MŮJ ŽIVOT



text LIBOR BUDINSKÝ
foto LUKÁŠ OUJESKÝ

PATŘÍ STEAKŮM

Daniele Govoni (45) je italský grill master a pit master, tedy mistr grilu, evropský šampion v grilování steaků pro rok 2022 a šéf restaurace MeatEater v Praze. Jen v loňském roce najel tento původní profesí geodet různě po Evropě a Spojených státech přes 80 tisíc kilometrů, aby se zúčastnil 55 soutěží v grilování a barbecue. Jeho velkým snem je stát se jedním z pěti nejlepších mistrů grilu na světě. Inspirací mu je španělský podnik Etxebarri v Bilbau, vášeň pro grilování a barbecue navíc vnímá jako přípravu na získání michelinské hvězdy pro svoji pražskou restauraci. Takže, pokud si v Česku chcete dopřát parádní steak, vyzkoušejte MeatEater ve Vejvodově ulici na Starém Městě.

Jak probíhá takové mistrovství světa ve steacích?

Trvá čtyři dny a konat se může pouze v Texasu, ve vlastní grilování, konkrétně v Dallasu. Soutěže o nejlepší rib eye steak se účastní skoro pětistovka nejlepších grill masterů z celého světa. Veškerou nezbytnou výbavu k tomu, aby steak ugriloval a připravil co nejlépe, si musí každý účastník soutěže zajistit sám. Mezinárodním týmům velmi často pomáhají přátelé, sponzoři, kteří jim dodají vše potřebné. Sloup kouře vyprodukovaný během této události je fakt neuvěřitelný.

Pro molo et aut que dolor sit la velicid quaerretum rendaecepta quatisi intestrum nonsequas ut que nobitios numquatque nis iliquid quisint endi imossum resciiissi



Kolik takových mistrovství světa či Evropy jste už absolvoval? A jakými úspěchy se můžete pochlubit?

Všechno začalo v červnu 2019 účastí na dvou nejprestižnějších soutěžích v Evropě, kde jsem získal první a druhé místo a celkově se poté umístil na dvacátém místě evropského žebříčku, takže jsem se kvalifikoval na mé první mistrovství v Texasu. Sice pro mě skončilo totální katastrofou, nicméně bylo nesmírně inspirativní. Další rok jsem se kvůli covidu zúčastnil jen několika soutěží, ovšem o rok později, v roce 2021, jsem zažil krásnou bitvu, která začala v červenci a skončila druhým místem v Evropě, kde jsem v žebříčku skončil celkově na dvacátém místě ze 150 grill masterů v mé skupině. Ale i tak to bohužel nestačilo na postup do závěrečné fáze závodu. Vše se zlomilo až loni, kdy jsem vyhrál mistrovství Evropy a na svém třetím mistrovství světa jsem v tomto roce skončil dvacátý.

Pamatujete se na svou první soutěž?

Na první soutěž se nikdy nezapomíná. Konala se ve Veroně začátkem června 2019. Předchozí noc jsem nemohl spát a pořád si promítal každý krok, který je potřeba při přípravě steaku udělat. A když jsem ho odevzdal porotcům, pamatují si ten pocit vnitřní spokojenosti s dosaženým výsledkem. I tak jsem byl během čekání na výsledky hodnocení hodně nervózní, ale pak jsem vybuchl obrovskou radostí, když vyvolali moje číslo jako vítězně.



Kdy jste propadl steakům a co vás k této vášni dovedlo? Miloval jste steak už jako malý kluk, nebo to byla láska na první pohled po nějakém zážitku?

Masožravec jsem byl od dětství. Vzpomínám si na tátu, jak jsme spolu od dětství grilovali a vše připravovali společně. Pro mě je vše, co vychází z grilu, chutné a jedinečné. Podle mého je mistrovské zvládnutí steaků vrcholem grilovací kultury. Steak musí umět zvládnout každý mistr grilu.

Jak dlouho trvalo, než jste se rozhodl pověsit na hřebík původní povolání geodeta a vrhnout se do světa gastronomie?

Rozhodnutí mi trvalo nějakých šest měsíců, než jsem si vše důkladně promyslel, prozkoumal a našel v sobě dostatek odhodlání udělat první krok. Dopředu jsem věděl, že budu muset

vynaložit obrovské úsilí, aby výsledky nebyly „obyčejné“.

Nezrazovali vás od tohoto kroku přátelé či rodina? Přece jen, geodet má své jisté.

Když jsem svůj záměr oznámil rodičům, zažil jsem pravděpodobně nejhorší hádku mého života, ale moje žena mě tehdy hodně podpořila. To mě přimělo jít do toho a dokázat všem, že jsem schopen dosáhnout výsledků, které považuji za důležité.

Kdy a jak jste se dostal do Prahy? Čím vás okouzila? Proč jste se rozhodl, že se sem přestěhujete?

Praha je kouzelná a jedinečná. Zamiloval jsem se do ní hned první den, když jsem sem v únoru 2009 poprvé přijel. Pamatuji si, že byla zrovna pěkná zima, ale viděl jsem živé, moderní město, plné energie, s obrovskými možnostmi. Naprosto

odlišné od toho, jak se o Praze vyprávělo v Itálii. No, a následující měsíc jsem se přestěhoval.

Už jste tehdy tušil, že si tady otevřete steakovou restauraci? Jak dlouhá a složitá byla cesta k otevření komorního steakového bistra MeatEater?

Původně jsem do Prahy nepřišel s myšlenkou otevřít restauraci, ale život vás neustále vede k tomu, abyste dělali rozhodnutí každou chvíli a v určitých situacích, takže nejprve otevření bistra a následně restaurace mělo svůj přirozený a logický vývoj.

Na co jste v nabídce své restaurace pyšný, tedy mimo steak? Co by měl host při první návštěvě ochutnat?

Každý, kdo přijde do MeatEateru, očekává, že dostane ten nejlepší steak svého života. Ale to by podle mě bylo málo, proto chceme, aby všichni naši hosté prožili dokonalý a ucelený kulinární zážitek, který začíná uvítáním a končí petit four, tedy malou sladkou tečkou. Každé sousto, které u nás ochutnáte, musí být dokonalé a současně překvapivé. To je náš cíl.

Máte také nějakou raritní či zajímavou surovinu, která se v Praze hned tak nevidí?

Používáme mnoho jedinečných surovin. Počínaje například směsí pepřů na steak, kterou jsem sám navrhl a kterou pro mě vyrábějí v Salcburku. Jen pro zajímavost: kilogram mě stojí 65 eur. Anebo směs soli. Tu jsem vyvinul společně s kolegou Matteem Crubellatim a slouží u masa k maximálnímu vyladění chuti umami. Nebo pekanové miso, které si sami šest měsíců fermentujeme, či lehce zauzené a solené francouzské máslo, lehké jak obláček, které podáváme u stolu. A nesmím zapomenout ani na naši omáčku ze šesti různých druhů chilli papriček, ostružin, jablek a cibule, kterou také fermentujeme, abychom dosáhli jedinečné chuti.

Ted' už pojďme ke steakům. Zajímavostí restaurace MeatEater je, že nabízíte steak připravené z nejlepšího masa na světě. Tedy z hovězího, které vyhrálo mistrovství světa. Jak takhle soutěž probíhá?

Používáme vítězná masa z World Steak Challenge, což je soutěž, která zajímá pouze výrobce a profesionály, kteří vybírají ta nejlepší hovězí masa z celého světa.



V září posílají organizátorům své výběry, aby je posoudil tým odborníků. Hodnocení probíhá podle vzhledu a vůně zasyrova a následně podle chuti a měkkosti po přípravě.

Jaký z vašich steaků si máme dát?

Pro mě osobně je nejlepším steakem, který máme v nabídce, swami rib eye z Dánska. Jeho chut je neuvěřitelně jemně máslová, maso obsahuje vyšší procento tuku, který masu po přípravě na grilu dodá jedinečnou chuť a šťavnatost.

Na příští rok prý plánujete otevření nové, mnohem větší steakové restaurace. Jak bude vypadat a co bude hlavní tahák?

Plány na velkou restauraci sice máme, ale kdy přesně k jejich realizaci dojde, zatím říct neumím. Žijeme ve velmi divoké době, kdy je nemožné odhadovat jakýkoli budoucí vývoj. Navíc plánuji hodně změn v nynější restauraci, které dělám postupně. Prozatím se soustředím hlavně na to, abychom zákazníkům poskytli jedinečný kulinární zážitek, a doufám, že úsilí celého mého úžasného personálu si třeba všimne i červený průvodce Michelin.

Jaký byl nejlepší steak, který jste v životě jedl?

Pokud se bavíme o řezu, určitě zmíněný rib eye. To je pro mě král steaků. Hodně

Pro molo et aut que dolor sit la velicid quaerro etum rendae uptaquatisi intestrum nonsequas ut que nobitios numquatque nis iliquid quisint endi imossum rescisiis

mi chutná i picanha, flap nebo hunger steak, a pokud je správně připravený, má neuvěřitelnou hodnotu i steak z pavoučka. Jinak co se týče producentů masa, skvělou odvádějí práci Australané z Ranger Valley, oceňuji všechny jejich značky. Jen náš trh zatím není na tuto úroveň masa a jeho ceny dostatečně připraveny.

Jaké druhy masa připravené ve steakové podobě jste už ochutnal?

Seznam by byl velmi dlouhý a možná i nudný, protože rád zkusím variace z různých kultur. Tak jen jeden příklad. První den v Austrálii jsem měl na melbournském trhu Victora k večeru mix grill, který obsahoval krokodyla, klokana, krajtu, pštrosa a pruhovaného pakoně.

Aha. Tak to předčilo má očekávání. Nicméně jaké partie se na steaky nehodí? V pražských restauracích se

kvůli nízké ceně často dělají „steaky“ z nejrůznějších partií.

Na skutečný steak je bohužel použitelných jen pár vhodných partií, které mají ty nejušlechtlejší řezy s unikátní jemností a chutí. A také jsou dražší. Na druhou stranu: s hodně dobrou technikou můžete z hovězího připravit téměř cokoli, ale už bych to nenazýval steakem.

Co říkáte na fakt, že mnoho kuchařů steakové maso připravuje metodou sous-vide?

Tahle technika pomáhá především k dosažení měkkosti a šťavnatosti i u méně kvalitních nebo méně vhodných řezů a mas. Rozhodně by ji ovšem neměli používat ve steak housech. V Česku je kuchařů, kteří sous-vide používají, spousta, často i slavných. Jenže ve skutečnosti se nejedná o klasicky pojaté steak. Znalci a milovníci je označují za barbarství.

Co je při přípravě steaku vedle masa nejdůležitější? Technika? Gril? Nebo něco jiného?

Výsledek ovlivňuje souhrn mnoha detailů a faktorů. Jak už jsem řekl, v MeatEateru používáme jen to nejlepší maso na světě, nicméně jen samotné maso má na konečný výsledek vliv pouze z nějakých šedesáti procent. Správná technika grilování, díky níž je steak extrémně jemný a s krásnou kůrkou, přidává dalších pětadvacet procent. Zbytku dosáhneme propracovaným mixem koření.

A co vy? Máte ve světě steaků ještě nějaký nesplněný sen? Připravit si steak na ohni v Himálaji nebo třeba vařit pro anglického krále?

Snů mám hodně, i velmi ambiciózních, ale jsem pověřivý, tak vám je neprozradím, aby se nerozplynuly.

Dobře, tak z jiného soudku. Jak často trénujete a dáváte si steak?

Někdo přece musí dělat kontrolu kvality, ne? Takže se obětuji a jím hodně masa.

Jaký byl největší kus, co jste spořádal?

Můj dokonalý steak vážil 1,380 kilogramu. Jednalo se o AAA rib eye sashi, byl měkký jako máslo a uvnitř nádherně šťavnatý. A ačkoli se vždy velmi rád podělím s rodinou o to, co ugriluji anebo zkusím, na tomhle zázraku jsem si pochutnal úplně sám.