

## **Česká restaurace na EXPO 2015 v Miláně je mezi třemi nejlepšími!**

Zvěřinová restaurace La Baita del Cacciatore v národním pavilonu na Všeobecné světové výstavě EXPO 2015 Milán byla prestižním deníkem Corriere della Sera vyhlášena jako třetí nejlepší. Před zvěřinové speciality podle šlechtických, mysliveckých i pytláckých receptů se dostala v „Top del Top“ jen francouzská a uruguayská kuchyně. Restaurace La Baita del Cacciatore (Lovecká chata) nabízí jako předkrm například zvěřinovou paštiku, nebo jelení rostbíf, mezi polévkami nechybí kulajda či lovecký vývar s křepelčím vejíčkem, oblíbenými hlavními chody jsou jelení a dančí steak, ale také srnčí se šípkovou omáčkou a zajíc na smetaně. K tomu v italské premiéře tanková Plzeň, přívlastková bílá vína Polehňa, nebo minerálka Mattoni, tedy vše z České republiky.

„Renomé české zvěřinové restaurace se postupně dostalo mezi návštěvníky EXPO a dnes se u ní o víkendech stojí i fronty,“ reaguje na uznání generální komisař Jiří F. Potužník, „stejně tak nás těší úspěch v Itálii dosud neznámé tankové Plzně – druhou zářijovou sobotu, kdy jsme měli i rekordní návštěvnost přes sedmatřicet tisíc lidí, se vytočilo sedmnáct set velkých piv.“

EXPO 2015 má téma „Potraviny pro planetu, energie pro život“ a podle organizátorů by měly být národní restaurace vizitkou účastnických zemí i kombinací oblíbených a nutričně kvalitních pokrmů. Do tohoto kontextu zvěřinová kuchyně zapadá a list Corriere della Sera ji v průvodci po EXPO ocenil stejně, jako nepasterizovanou Plzeň. Lahvový Pilsner Urquell je od září pro někoho možná poněkud překvapivě k mání i v pavilonu Ruska – a to v baru na střešní vyhlídce.