

# „PASTA“ JE BENZIN PRO CYKLISTY

text *Monika Mudranincová* foto *Michal Sváček, Mafra*

*Jeden z neznámějších českých obchodníků s luxusem má na to, aby si dopřával menu v michelinských restauracích. Vladan Hájek ale chodí raději do skromnějších podniků, které mají duši. Na Aldente oceňuje mimo jiné skvělý poměr cena-výkon.*



*Oblíbené jídlo. Špagety s chobotnicí, rajčaty a olivami. Čerstvé, lehké, zdravé.*

NEZASVĚCENÝM JEHO JMÉNO ASI MOC NEŘEKNE. NEPROPÍRÁ HO BULVÁR, NEOBJEVUJE SE NA VIP VEČÍRCÍCH. A to je Vladan Hájek jednou z klíčových osobností, která přivezla do Prahy luxus. Se svým společníkem založil před deseti lety firmu John Grove & partners a postupně otevřeli v Pařížské ulici a jejím okolí devět butiků, mimo jiné se značkami klenotů a hodinek Boucheron, Audemars Piguet, Hublot, Zenith a luxusními telefony Vertu. Aby se mohl věnovat vlastnímu podnikání, opustil tehdy Hájek dobře placené místo obchodního ředitele v telekomunikační společnosti a začal od píky v oboru, o kterém nic nevěděl. Několik let seděl s kolegy v Pařížské ulici ve sklepech bez oken a odtud řídili své butiky. Přiděloval si poloviční výplatu oproti tomu, co vydělával předtím. Byznys se ale moc dobře rozběhl, firma dosahovala ve finále souhrnných tržeb přes 400 milionů korun ročně. Hájek mohl skončit jako spoludávatel butiků, posadávat v přílehlých kavárnách, ale to by ho nenaplnovalo. Sít butiků v Pařížské loni prodal, ale jejich aktivity dodnes s trochou nostalgie sleduje. „Nejhezčí je znovu něco nového budovat s fajn lidmi pro příjemné zákazníky. Je štěstí dělat něco, co člověka opravdu baví a jde emotivně z něj,“ říká. Teď prodává luxusní nemovitosti pod značkou Asten Property, jako nadšený cyklista zastupuje legendární italská kola Colnago a švýcarské oblečení Assos, s Jiřím Gajdošíkem budují síť butikových hotelů Asten Hotels a nově stojí i za projektem Charming4ever se švýcarskou kosmetikou. Nadšení pro nové podnikání z něj doslova číší. Sklepní místnost vyměnil za prestižní adresu v Pařížské 1.

O jeho novém podnikání jsme si povídali v Aldente, italském podniku kousek od jeho kanceláře v Pařížské. Čekala bych od něj jinou volbu restaurace. Vzhledem k historickému spojení s luxusem by se Vladan Hájek hodil spíš do Alcronu nebo La Degustation Bohême Bourgeoise. Místo toho vybral neokázalou italskou trattorii, kde se nenuceně prolínají místní s turisty, v rohu stojí starý šicí stroj a přímo za zády vám obsluha krájí bagety. A ty ubrousky! Látkové, červenobílé, kostičkované, převázané provázekem a ozdobené mašličkou. Člověka by ani nenapadlo, k čemu může taky sloužit syrová farfalle! Chodí sem rád. „Tahle restaurace nabízí skvělý poměr cena-výkon, za polední menu včetně polévky dáte do dvou stovek,“ mluví z něj byznysmen. „Je tady milý personál a výborná kuchyně, která má duši. A taky tu dělají vynikající těstoviny. Italové říkají, že pasta je benzine per ciclisti,“ směje se nad talířem špaget s chobotnicí vášnivý sportovec, který je schopen během jednoho dne ujet v Krkonoších či v Itálii na svém colnagu přes sto kilometrů. Zajděte si sem taky, nemusíte mít naditou peněženku a nikdo si tu na nic nehraje. O víkend si tu vaše děti mohou samy udělat těstoviny, zatímco vy v klidu jíte. Aldente je prostě neokázalé, milé, profesionální. Jako náš host. Co víc si přát? **C**



**Vladan Hájek.** Čtyřicetiletý podnikatel pochází z Opavy. Před deseti lety založil společnost, která do Prahy přivezla luxusní značky hodinek, šperků a telefonů. Nyní obchoduje mimo jiné s koly, lyžemi a realitami. Miluje svou práci, sport a auta – má tři auta „pro zábavu“: Porsche 911GT3, BMW M3 CSL z roku 2003 a Subaru Impreza STI. Je ženatý a má dvě děti.



**ALDENTE TRATTORIA E VINERIA**  
Věžeňská 911/4, Praha 1  
tel. 222 313 185  
[www.al-dente.cz](http://www.al-dente.cz)

**Šéfkuchař Giovanni Andrea Bernardini**

Šéfkuchař Giovanni Andrea Bernardini se narodil v obci Liguria u města La Spezia v Itálii. Naučil se vařit v restauraci svého tatínka ve městě Sarzana v okrese La Spezia. V Aldente vaří výhradně italskou kuchyni a při její přípravě klade největší důraz na čerstvost a kvalitu surovin.