

JetSet

JET SET MAGAZINE / URAL AIRLINES / BUSINESS CLASS / [27] 3 / 2017





СИБАС

В «сумасшедшей» воде

Название ресторана Indaco означает «индиго» и отсылает к невероятной синеве Неополитанского залива. Вечерние часы работы заведения только подогревают заданную мистическую атмосферу — с наступлением сумерек здесь разыгрывается альтернативный гастрономический театр под названием *Gusto al buio* («Вкус в темноте»). К участию в импровизации приглашаются не более 30 гостей.

Стоит ли устремляться на обласканный солнцем Итальянский Юг, затем плыть по Тирренскому морю на скоростном катере в течение часа — и все это ради новых гастрономических впечатлений? Однозначно да, если пунктом назначения станет остров Искья, где в местном гурме-ресторане Indaco заправляет маэстро Паскуале Паламаро.

Тщеславие во благо

Indaco — единственный мишленовский ресторан на острове, удерживающий свое привилегированное положение с 2013 года благодаря шеф-повару Паскуале Паламаро.

— Это не просто профессиональная удача. Это показатель того, что мне удалось добиться признания малоизвестной кухни моей родной Искьи и заставить весь мир говорить о ней как о haute cuisine, — говорит об этом именитый кулинар.

Где?

Ресторан Indaco, отель
Albergo della Regina
Isabella Resort & SPA 5*
о. Искья, Италия



По статистике, около 65 процентов гостей отеля Regina Isabella Resort, где расположен ресторан Indaco, — «вернувшиеся туристы». Они выбирают курорт, чтобы еще раз пройти спа-программу в термальном центре отеля, побывать на июльском киносмотре новинок или на винном фестивале Ischia Vintage в ноябре и, разумеется, снова попробовать изысканные блюда от Паскуале Паламаро.

В кулинарных традициях острова сочетаются основы кухонь греков, сарацин, римлян и бурбонов, что делает Искью благодатной средой для гастрономических экспериментов. Однако ни Искья, ни соседний остров Капри не значатся у гурманов в их личной географии гастрономических путешествий. К тому же требования «Красного гида» столь суровы, что многие начинающие и уже прославленные кулинары итальянских островов предпочитают работу ради собственного удовольствия и исключительно для своей публики. К счастью, Паскуале Паламаро оказался в меру честолюбив, и это сыграло на руку не только владельцам ресторана Indaco, но и всей Искье.

Римское наследие

Судьбоносным блюдом в карьере Паламаро стал дневной улов, приготовленный путем медленного томления «термальными водами».

— Таким способом готовили рыбу еще во времена древних римлян. И так готовила моя мама — она аккуратно заворачивала дары моря в бумагу и погружала их в песок поблизости с горячим термальным источником, которых на Искье предостаточно. Звать к столу нас не приходилось — мы сами бежали на манящий аромат. По сей день запеченная рыба неизменно пробуждает во мне воспоминания из детства, и именно поэтому в моем ресторане царит культ морских ароматов, — объясняет шеф-повар.

Еще один фундаментальный принцип в работе Паламаро — свежесть продуктов. С этой целью Паскуале выращивает овощи и травы в собственном саду:

— Уверенность в качестве продуктов помогает мне передать гастрономические нюансы благословенной Искьи.

Эстетика вкуса

Новаторство Паскуале Паламаро в Indaco заключается прежде всего в эстетике подачи блюд и радикальной интерпретации старинных рецептов острова. Однако проявить неординарный кулинарный талант в ресторане отеля, известного своими славными традициями, в том числе гастрономическими, стоило трудов даже для такого самоуверенного шефа, как Паламаро. Тем не менее кулинарные притязания молодого неаполитанца были оценены сполна. Лучшее всего ему удаются кнели из икры морского ежа, ризотто с лимоном и лангустинами, тот самый сибас в термальной «сумасшедшей воде», десерт «Неаполитанская пастьера» с мандариновым желе. Гостям, впервые посетившим ресторан Indaco, стоит попробовать кролика с моллюсками вонголе, обитающими в водах Неаполитанского залива.