

Harper's VIZIAR

РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

МАРТ 2019



ДЖЕННИФЕР
**НЕБЕСНОЕ
ТЕЛО
В 50**

ЛОПЕС

КАК
**ОБУЗДАТЬ
РИСКОВАННЫЕ
ТРЕНДЫ:**
КОМБИНЕЗОНЫ,
ВЕЛОСИПЕДКИ,
СЕТКУ
И КРОШЕ

**РУССКАЯ
МОДА**
ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ



4 606895 000031

16+



19003



1

2 3



ДЕСЯТЬ ПО МЕСТНОМУ

В преддверии 10-летнего юбилея ресторана Indaco в отеле Albergo della Regina Isabella его бессменный шеф Паскуале Паламаро рассказал Марии Белоковьяльской, как определился с концепцией лишь спустя восемь лет после открытия, а заодно научился лучше понимать себя.

Паскуале, давайте начнем с того, как вы оказались на кухне.

Я всегда был поваром. С самого раннего детства. В 14 лет пошел работать в четырехзвездочный отель. Там меня встретили три очень толстых шефа, а я был совсем маленький, тощий. Брался за любую работу: мыл сковородки, чистил картошку.

То есть всему учились на практике?

Не только. В 16 я поступил в кулинарную школу Vincenzo Telese на Искье – сейчас, кстати, в ней преподаю. У нас туристический остров, поэтому заведение, где можно научиться азам отельного бизнеса, надо всячески поддерживать.

Сегодня Кампания занимает второе место по количеству звездных ресторанов во всей Италии. Не обидно, что Ломбардия вас обогнала?

Вы знаете, с точки зрения бизнеса Кампания все же сильнее, хотя Ломбардия – это и деловой центр, и фэшн-мекка, и так далее. Но это все равно

что сравнивать количество ресторанов в Москве и в Суздале.

Да, это вещи, которые сложно сопоставлять.

Кампания сильно завязана на традициях. Ломбардия более открыта внешнему влиянию. В каком-то смысле наша кухня почти неэкспортируемая. Например, сегодня за обедом (мы с Паскуале встречаемся в московском ресторане Balzi Rossi, куда он приехал на гастроли. – Прим. авт.) я буду подавать пасту с базиликом. Я привез с собой в чемодане все: пасту, помидоры, базилик, оливковое масло, сыр. И дело не в продуктовых санкциях – просто мою еду очень сложно повторить за пределами дома. У овощей из Кампании гораздо более насыщенный вкус, чем у любых других. Совершенно другой. Или возьмем, к примеру, пасту ди граньяно. Граньяно – это не вид пасты, это местечко недалеко от Неаполя, где тесто пропускают через специальные медные формы. За счет этого паста получается слегка шероховатая



4





5 КАРАМЕЛЬ РОССАНА. 6 «СЛАДКИЙ ПРИБОЙ». 7 «МОРСКИЕ КОЛЮЧКИ».



1 КАРПАЧО ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ.
2 ПАСКУАЛЕ ПАЛАМАРО. 3 «СТРАСТЬ ПО
ВОДОРΟΣЛЯМ». 4 КАПОНАТА ИЗ СКУМБРИИ.



и совсем иначе «берет» соус. Конечно, этот метод используют и в других регионах, но ведь и в России делают моцареллу. Вопрос в результате. Допустим, я и какой-нибудь шеф одновременно готовим спагетти: одинаковые помидоры, одинаковый базилик, а результат все равно разный. Потому что я делаю пасту уже тридцать лет, и, естественно, я ее не просто готовлю, а чувствую. А теперь вернемся к тому, с чего начали: Кампания как гастроуправление целиком завязана на таких вот вещах. И на людях.

Можно ли сказать, что Indaco – ключ к пониманию кулинарной сути региона?

В том числе. Хотя у Indaco свое лицо. Я только пару лет назад четко осознал, чего хочу от этого ресторана. Сейчас он полностью «морской», здесь не готовят мясо. Первые восемь лет я включал в меню все, даже то, что не нужно. В какой-то момент спросил себя: «А кто ты, Паскуале Паламаро?» И нашел ответ: «Человек, родившийся и живущий у моря». Зачем подавать гостям мясо из Тосканы, если ты сидишь на берегу моря на Искье?

При этом вы очень много путешествуете. Есть ли какой-то ингредиент, который вам хотелось бы привнести в итальянскую кухню?

Водоросли. В Японии используют очень много видов водорослей, а в Италии всего пару-тройку, остальные почему-то запрещены. Я бы хотел это изменить.

Раз уж вы заговорили о японской кухне: что вас больше всего поразило в гастрономическом плане во время путешествия по стране?

Однажды в Токио мне принесли кальмара.

Официант взял лимон, чтобы выдавить на него немного сока, и кальмар начал шевелиться. Почти как в «Олдбое». (Смеется.) Он был еще живой. Они его порезали, а нервные окончания остались активными. Я сейчас делаю книгу, которая называется «Каникулы на кухне», и там на каждой странице такие истории. Я рассказываю о каком-то месте в мире и советую, что там попробовать. Например, в Бразилии, в Сан-Паулу, мишленовский шеф Алекс Атала делает блюда с амазонскими рыжими муравьями. Они едят корни лемонграсса и потом этим лемонграссом пахнут. В ресторане D.O.M. его, муравья, подают с кубиком ананаса. Очень красиво.

Вы сейчас прямо-таки разбудили во мне зверский аппетит!

А вот зря вы смеетесь.

Скажите, а есть какое-то блюдо, которое на 100 процентов ваше и про вас? Чтобы можно было сказать: «А-а-а, ну так это классический Паскуале Паламаро».

Сложный вопрос. Конечно, когда я готовлю, вкладываю душу. Увидит ли гость ресторана меня самого за тем, что окажется у него на столе? Не знаю. С другой стороны, вот мы с вами сидим, и я, итальянский шеф с Искьи, рассказываю вам сейчас о бразильском шефе и его несчастном муравье здесь, в России. Когда человек говорит о твоих блюдах, это, наверное, и есть тот самый почерк, по которому тебя узнают. Ведь я мог бы рассказать о ста ресторанах, но выбрал один. И мне бы хотелось, чтобы кто-то другой в похожей беседе выбрал Indaco. Потому что когда ты живешь в том, что делаешь, – это и есть бессмертие.

«ЗАЧЕМ ПОДАВАТЬ ГОСТЯМ МЯСО ИЗ ТОСКАНЫ, ЕСЛИ ТЫ СИДИШЬ НА БЕРЕГУ МОРЯ НА ИСКЬЕ?»