

ФАБРИЦИО ФАТУЧЧИ: «МЯСО — НЕ ПРОБЛЕМА»

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА GUSTO
ФАБРИЦИО ФАТУЧЧИ В ПРОФЕССИИ УЖЕ ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА. И В РОДНОЙ ИТАЛИИ ДЛЯ НЕГО,
ПО СОБСТВЕННОМУ ПРИЗНАНИЮ, НЕТ НИЧЕГО НОВОГО. ПРИДУМЫВАТЬ СВЕЖИЕ ИДЕИ ШЕФУ
СЕГОДНЯ ПОМОГАЕТ РОССИЯ, ТАКАЯ ПЕРЕМЕНЧИВАЯ, С ЗАГАДОЧНОЙ ДУШОЙ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Итальянская кухня невероятно популярна в России...

ФАБРИЦИО ФАТУЧЧИ: И не только в России, но и во всем мире. Везде наибольшее количество ресторанов представляют японскую и итальянскую кухню. Япония популярна за счет риса, свежей рыбы, демократичных цен. Италия — это тоже не самые дорогие, но очень вкусные и качественные ингредиенты. При этом итальянская кухня проста, ее может понять каждый. Все дети любят пиццу и макароны. Спагетти с помидором и пармезаном, карбонара, лазанья, тирамису — эти блюда знают и любят все.

G: Но Италия — это не только паста и пицца...

Ф. Ф.: Паста и пицца — это лишь часть итальянской кухни. Италия — очень маленькая страна, Россия гораздо больше. Но в каждом маленьком итальянском городке, в каждой деревеньке есть три-пять особенных блюд. В соседнем городке — еще три-пять своих. Очень много вариантов. В Италии есть мясо и рыба, овощи и фрукты, рис, оливковое масло — всего и не перечислить! Море дает нам качественную морскую рыбу, озера и реки — озерную и речную рыбу. Фермеры — молоко, сыры, мясо, овощи и фрукты. В городах свои производства. И все это просто и вкусно. Благодаря такому большому количеству ингредиентов итальянская кухня очень разнообразна.

G: Введение Россией эмбарго на поставки продовольствия из стран ЕС как-то сказалось на работе ресторана? Есть ли нехватка аутентичных итальянских продуктов?

Ф. Ф.: Сейчас на складе есть все необходимые продукты, которых нам хватит до конца года. Что будет дальше — пока не знаю, посмотрим. Я разговаривал с людьми, которые отвечают за сельское хозяйство в Ленинградской области, они обещали помочь чем смогут. Например, договориться о поставках мяса, которое мы не считаем целесообразным закупать в Чили или Уругвае. Однако мясо — не самая большая проблема.

G: А в чем проблема?

Ф. Ф.: В Петербурге нет морской рыбы, вернее, есть, но не такого качества, как средиземноморская. Если нельзя ввозить из стран ЕС — поставщики будут покупать ее в Израиле и Марокко. Самая большая проблема — сыр. Больше половины рецептов пасты включают в себя пармезан, во многих блюдах используются рикотта, моцарелла, горгонзола, таледжио. Сыры — национальная гордость Италии. Но мы нашли людей, которые занимаются производством итальянских сыров в России, и будем сотрудничать с ними. Оценим качество их сыров и будем консультировать фермеров, чтобы они могли повысить качество своей продукции и максимально приблизить к нужному вкусу. Надеюсь,



АЛЕКСАНДР КОРЖКОВ

тогда мы сможем покупать сыр у них. Это не только решение локальной проблемы отсутствия поставок из Италии, но и наш вклад в развитие производства, в экономику России.

G: Каковы ваши прогнозы?

Ф. Ф.: В данной ситуации мои прогнозы мало отличаются от прогнозов большинства профессиональных рестораторов. Ситуация с эмбарго — это политика. Но она влияет на многие сферы бизнеса, и ресторанный бизнес — не исключение. Многие рестораны будут закрыты. Остальным придется приспосабливаться к новым условиям. Но, на мой взгляд, сегодня нельзя закрыть все двери. Возврат к советским временам невозможен — это негативно отразится на экономике. Значит, нужно искать те двери, которые открыты.

G: Дефицит продуктов из Европы бьет по карману уже сейчас...

Ф. Ф.: Цены выросли в среднем на 25%: что-то подорожало на 10%, а что-то — на все 40%. Поставщики повышают цены, но мы не допустим роста более чем на 10%. Прошло не так много времени с момента ввода эмбарго, и пока еще остается много вопросов. Посмотрим, как будет развиваться ситуация.

G: Как все это повлияло на меню Gusto?

Ф. Ф.: Мне пришлось его пересмотреть и обновить почти четверть позиций. Впрочем, обновление меню в любом случае произошло бы — я делаю это каждый сезон. Но если раньше меню обновлялось на 30% и 70% из них были авторскими, креативными блюдами, то сейчас мы не

можем себе этого позволить. Приходится менять стратегию: сейчас важно забыть про необычные продукты (например, baby-овощи) и использовать то, что есть. В осеннем меню этого года — грибы, тыква, каштаны, мясные блюда (в холодную погоду больше хочется мяса, а не рыбы). В основном оно состоит из так называемой классики Gusto — авторских блюд, которые стали любимыми у гостей за пять лет работы и которые максимально отражают концепцию заведения: симбиоз продуктов, привычных для русского вкуса, и итальянской классики. Например, ризотто со свеклой и горгонзоллой. Ризотто и горгонзола — это Италия, свекла — Россия. Горячий рис — Италия, холодное мороженое — Россия. Внутри этого блюда — вся наша философия.

G: А какое блюдо можно назвать самым необычным?

Ф. Ф.: Наверное, это ромашковая панакота с карамелизированным яблоком, розмарином, корицей и медовым мороженым. Домашняя панакота — традиционный итальянский десерт, но ромашка и мед — российские ингредиенты. Это осенний, согревающий вариант. Блюдо придумано два года назад и в зависимости от сезона меняется. Летом, например, мы готовим облегченный и освежающий вариант — панакоту из сельдерея с лавандовым мороженым.

G: Как вы решились в таких непростых условиях замахнуться на проведение фестиваля Gastro Guru?

Ф. Ф.: Мне очень нравится эта идея, и сейчас фестиваль особенно актуален. Он со-

стоит из серии мастер-классов с участием шеф-поваров известных петербургских ресторанов, в том числе — Buddha-Bar, «КоКоКо», Le Boat, «Брюссель», «Волна», Ferra, «Вкус есть» и многих других. Больше половины участников — это русские шеф-повара, которые работают с местными продуктами. Именно эти условия, когда возникают сложности с импортными продуктами, стимулируют поваров обратить внимание на локальные продукты. И это — своеобразный вызов, сможем ли мы приспособиться к нынешним условиям. Фестиваль продлится до декабря, и каждый месяц посвящен своей теме: «Брутальная кухня», «Фермерская кухня», «Модная кухня». Так вот, большинство заявок подано именно на «Фермерскую кухню».

G: В фестивале не участвуют сетевые проекты?

Ф. Ф.: Идея фестиваля оказалась наиболее близка несетевым проектам. Одиночкам в любых условиях выживать намного сложнее, чем сетевым проектам. Но в сетевых ресторанах сложнее сохранить авторский подход к каждому блюду. Именно поэтому мы говорим, что для нас пять лет — очень большой срок.

G: Как удастся не только выживать, но и процветать?

Ф. Ф.: Мы живем так долго, потому что воплощаем в жизнь все принципы, о которых я говорил: много, просто, понятно, качественно. Gusto — это не обычный итальянский ресторан. С первого дня существования мы шли своей дорогой и не признавали никаких компромиссов. У нас есть своя индивидуальность, самобытность. Мы первыми начали работать с местными продуктами, вводить русские «нотки» в итальянские блюда.

Больше половины блюд в меню — авторские, и их можно попробовать только здесь. И, несмотря на не самое удобное расположение ресторана, мы не жалуемся на отсутствие гостей. К нам приходят не познакомиться с противоположным полом, не посмотреть кино, не посидеть в интернете, а почувствовать вкус интересной кухни.

G: Школа Gusto Maestro — логическое продолжение этой концепции?

Ф. Ф.: Наша школа — это уникальный проект. Это первая официальная итальянская кулинарная школа, нас поддерживает Итальянский институт культуры при генеральном консульстве Италии в Санкт-Петербурге. И на рынке кулинарных школ Gusto Maestro выделяется — сюда идут за качественными знаниями и пониманием итальянской культуры. Ведь процесс приготовления пищи — это не только знания и техники. Это в первую очередь забота о себе и своих близких, возможность раскрыть в себе гастрономический талант, повысить качество жизни и подняться на новый уровень вкуса. Это главное. ■