

ФАБРИЦИО ФАТУЧЧИ: «НА КУХНЕ НЕ БЫВАЕТ ПЛАГИАТА»

В новом осеннем меню ресторана Gusto царят ароматы леса

«Традиционный итальянский завтрак — это хлеб, оливковое масло и шоколад. Я развил эту концепцию и создал блюдо в нашем осеннем меню — чипсы из фоккачи с карамельным соусом, кристалликами соли и черным шоколадом»

Хороший повар должен быть «внутри» продукта, то есть знать про него все и даже чуть больше. Только вкладывая в ресторан душу, можно добиться успеха. В этом уверен шеф-повар ресторана Gusto Фабрицио Фатуччи.

— Как вы определяете свой кулинарный стиль?

— Новая итальянская кухня от классики до модерна. Я даже назвал так свою книгу, которая должна выйти в октябре. Для меня кухня — это не только традиция. Когда четыре года назад открывался ресторан Gusto, я знал, что он не должен быть как все. Сегодня в городе уже много итальянских ресторанов, и делать еще один такой же глупо. Кухня — это эволюция. Все идет от человека: от его идей, опыта, культуры, на которой он вырос. Я итальянец, учился готовить в Италии, и мой опыт — это истинная итальянская кухня со всеми интерпретациями от Севера до Юга. В этом смысле я счастливчик. Но в зависимости от той или иной идеи происходит моя персональная интерпретация тех или иных традиционных блюд.

— Можно ли определить концепцию Gusto — кроме того, что это итальянский ресторан?

— Я бы сказал, что Gusto — это еще и своеобразная гастрономическая лаборатория. Внутри каждого блюда есть идея. Основа моей концепции — симбиоз продуктов, привычных для русского вкуса, и итальянских традиций. В нашем меню 60% блюд остаются неизменными с момента открытия — это спагетти карбонара с панчеттой, моцарелла с помидорами, салат «Цезарь», пармиджана из баклажанов. Но 30–40% меню меняется каждый сезон. За четыре года я создал больше 150 авторских блюд, и эти блюда можно попробовать только здесь. Основной идеей нового осеннего меню, которое мы запускаем сейчас, станут ароматы леса — запах дерева, еловых шишек, подкопченный вкус рыбы и дичи. В меню есть, например, стерлядь с апельсином, рукколой и тыквой, запеченной в пакете с вареньем из молодых еловых шишек; утиная ножка конфи с луковым пармантье и киноа с пармезаном, а также традиционные осенние блюда: тыквенный суп с каштанами, белыми грибами и печеньем амаретти, салат со шпинатом, печеной тыквой и креветками.

— Как вы оцениваете ситуацию на ресторанном рынке Петербурга?

— Сейчас многие открывают итальянские рестораны: это вкусно и просто. И это хорошо, если это хорошо сделано. Нужно знать в подробностях историю продуктов и напитков, культуру и историю страны, нужно вкладывать в это душу. Ресторан, который открывают только ради денег или «потому что модно», вряд ли станет популярным у публики.

В Петербурге есть три места, подход которых к кухне можно назвать авангардным. Это PMI (где работает шеф-поваром мой ученик Иван Березуцкий), Grand Cui и, конечно, Gusto. А больше и не надо: это возможность получить иной опыт, иной вкус. И далеко не всегда и не каждый оценивает наши идеи по достоинству. Пока еще часто гости хотят итальянскую пасту а la russe со сливками и беконом.

— И все-таки меняются ли вкусовые предпочтения гостей со временем?

— Еще несколько лет назад о гастрономической культуре петербуржцев можно было только мечтать, а сегодня «продвинутой» аудитория готова воспринимать авторские эксперименты и необычные сочетания вкусов. Люди стали больше бывать в ресторанах, в том числе и в ресторанах гастрономических, например, отмеченных звездами Michelin. Они стали отличать обычный ужин в ресторане от ужина «по поводу», при этом в особые моменты

им хочется особых блюд. Но пока уровень гастрономического образования в Москве выше, чем у нас, — и уровень ресторанов тоже. Наша кулинарная школа Gustomaestro — это не только способ воспитать вкус посетителей, но еще и возможность дать шанс молодым дарованиям: поварам других ресторанов, которые делятся своими авторскими рецептами и секретами приготовления блюд различных кухонь мира. Быть мастером и воспитывать мастеров.

— В своих блюдах вы используете некоторые элементы и технологии молекулярной кухни...

— Я впервые познакомился с молекулярной кухней восемь лет назад и был совершенно обескуражен: это не кулинария, а какой-то луна-парк! Сейчас я склоняюсь к мысли, что чуть-чуть шоу хорошему блюду не повредит. Но первым элементом должен быть вкус. Если я использую жидкий азот, кладя на него мусс из тирамису, то делаю это в первую очередь для того, чтобы снаружи он был хрустящим, а внутри мягким. Это не молекулярная, это актуальная кухня.

— Как на практике происходит процесс рождения идей?

— Половина блюд рождается от озарения, от интуиции — «бум!». Но иногда бывает так, что я заимствую хорошую идею у коллег и переделываю ее по-своему. На кухне не бывает плагиата: можно лишь воплотить в своем собственном видении тот или иной концепт. Я очень любопытный. Люблю смотреть, что делают другие, слежу за мировыми тенденциями и новыми технологиями, много путешествую, езжу по России и миру и всегда нахожу интересные вкусовые сочетания, открываю для себя новые продукты — и в моей голове начинается процесс создания новых блюд.

— А каковы ваши личные кулинарные пристрастия?

— Мне нравится хорошая еда: русская, узбекская, французская... Примерно раз в неделю ем суши. Люблю пельмени и равиоли — конечно, равиоли больше. С удовольствием ем хачапури и пиццу — очень люблю сыр. Обожаю пасту. Но недавно за две недели на Сицилии ел ее только трижды, предпочитая рыбу и морепродукты. На Сицилии есть такая рыба, которой в России, к сожалению, нет.

— Ее сюда не возят?

— Все можно импортировать, только это очень дорого. Базовые продукты итальянской кухни, которые и делают блюда аутентичными, мы привозим из Италии. Это паста, мука для пиццы и пасты ручной работы, оливковое масло, томаты наполи, баклажаны, рис, соль и специи. Только с ними можно готовить по-настоящему по-итальянски!

Вероника Зубанова

