

ВСЕ РЕШАЕТ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Шеф-повар Винченцо Вердоша родился в Италии. Профессиональную карьеру начал в небольшой пиццерии в Германии. Кормил гурманов в берлинском Ponte Vecchio — и за год заработал звезду гида Michelin. Потом перебрался в Россию — в Mario на Рублевке. А последние полтора года возглавляет кухню ресторана Il Lago dei Cigni («Лебяжье озеро») на Крестовском острове.

— Как вас коснулись изменения на ресторанном рынке?

— Слава богу, я шеф-повар и моя основная задача — вкусно кормить гостей и разрабатывать новое меню. Конечно, как итальянский повар в России я вижу то, что происходит, и внимательно отбираю продукты, которые нам привозят. Но благодарен команде, что не ломаю голову над тем, где их взять. Я могу творить и готовить блюда для наших гостей из тех продуктов, к которым привык, вкус которых знаю и люблю. Что бы ни происходило на рынке, на качество продуктов в Il Lago dei Cigni это никак не влияет. Да и традиции не изменишь: итальянские и французские сыры, пармскую ветчину, хамон, шотландского дикого лосося заменить просто нечем — в России этого нет.

— В этих условиях реально создавать блюда итальянской кухни?

— Итальянский ресторан перестает быть итальянским, когда теряет итальянские продукты. Предлагая гостям пасту с трюфелем, я не могу заменить свежий трюфель маринованным, это будет обманом. Не могу заменить моцареллу ди буффала, буррату и многое другое. Я часто выхожу в зал, довожу до готовности и сервирую блюда перед гостями, общаюсь с ними, внимательно прислушиваюсь к их отзывам. И прекрасно вижу, что гости уже привыкли к знакомым вкусам, не хотят от них отказываться.

— Что для вас как шефа особенно важно?

— Держать планку. В ресторане я готовлю домашнюю итальянскую кухню, это 70–80 блюд из всех регионов Италии. По сути, у нас все держится на классических рецептах. Что больше всего любят гости? Артишоки, свежий трюфель, сибаса, тюрбо, дорада, молочного козленка. Многие специально приезжают из других городов по рекомендации близких, а что для меня как шефа может быть лучшей наградой?

Мы имеем возможность работать с эксклюзивными продуктами, привозим трюфель из Италии, морепродукты и рыбу — из Марокко, Индонезии, Шри-Ланки. У нас в меню по-прежнему есть устрицы «Фин де клер», «Белый жемчуг», но мы используем и японские, и дальневосточные. У них другой, но не менее интересный вкус.

— Готовы ли российские производители удовлетворить требования шеф-поваров?

— В чем-то — да. Мы не сокращаем основное меню, но для спецпредложений начали использовать российскую рыбу — муксуна, белорыбицу. Это, конечно, игра с двумя кулинарными традициями — русской и итальянской. Для приготовления карпаччо из муксуна мы быстро маринуем рыбу с морской солью, перцем, лимонным соком, бальзамическим соусом и оливковым маслом — нашим гостям блюдо очень нравится.

Еще мы работаем с фермерскими хозяйствами, используем местных цыплят, молочных козлят. Сейчас в Россию завезли много пород американского ангуса, но, к сожалению, большинство фермеров не могут обеспечить

должного качества: они учатся выращивать бычков, но не всегда знают, как их забивать и что делать, чтобы мясо правильно созревало. Поэтому их вкус в России и Италии — «две большие разницы».

— А насколько конечный потребитель разбирается в этом?

— Те, кто пробовал американского ангуса или кьянину в Италии, ни с чем их не спутают, эти вкусы запоминаются на всю жизнь. Правильное мясо получается мягким и сочным. Я разделяю приготовленные мясо и рыбу гостям прямо в зале и не мог бы смотреть в глаза гостю, если б качество недотягивало. Моя позиция как шеф-повара — отвечать за качество блюд, которые я выношу.

— Вы работаете в России уже более десяти лет, отличается ли вкус россиян от вкуса итальянцев? Приходится ли приспосабливаться под гостей?

— Наши гости — самое главное, и со вкусом мы много работаем. В Италии большинство продуктов готовится «аль денте», чтобы сохранить максимум витаминов и полезных веществ. В России многие продукты приходится «доготавливать»: например, русские любят, чтобы осьминог был совершенно мягким и более соленным. Мы это учитываем. А еще я давно заметил, что в России очень хорошо разбираются в вине. Тут мы всегда готовы помочь и подобрать достойную пару к блюдам.

— А как вы относитесь к русской кухне?

— В русской кухне есть много блюд, которые мне нравятся. Но я больше люблю итальянскую — пасту, мясо, рыбу. Она простая и вкусная, а самое главное — легкая. Я люблю вкусы, знакомые с детства.

— Оцениваете ли вы другие рестораны с профессиональной точки зрения или расслабляетесь и ощущаете себя гостем?

— Приходя в ресторан, я стараюсь забыть, что я профессионал. Никогда не оцениваю, не делаю замечаний. Если мне понравилось, прихожу еще. Если нет — говорю: «Спасибо», но больше в этом ресторане вы меня не увидите.

— Что ждет посетителей Il Lago dei Cigni в ближайшее время?

— Мы постоянно вводим в меню новые позиции. Весна — это легкость, а значит, у нас будет больше сезонных продуктов, свежих сырых овощей и зелени, тартаров и карпаччо, рыбы и морских деликатесов. Например, скоро мы будем угощать гостей итальянским фирменным блюдом — цветками цуккини, фаршированными креветками. Это очень вкусно. А еще карпаччо из белой спаржи, севиче из омара с маргеланской редькой, тартаром из свежих лангустинов, жареными гребешками с фуа-гра и молодым шпинатом и другими сезонными блюдами. Будут холодные супы — гаспачо и суп из зеленого горошка. Моя задача как шефа — постоянно творить и радовать гостей новыми блюдами. Уже сейчас гости могут попробовать домашнюю пасту «Оркетте» в головке сыра «Пекорино Романо» с острым зеленым перцем, «черные» фаготини из пасты с чернилами каракатицы с гребешком, оленину с брусничным соусом и пюре из сельдерея. Они не только вкусные, но и яркие, сочные — настоящая весна на тарелке.

А в мае мы откроем на втором этаже летнюю террасу с видом на Лебяжье озеро. Там установлены открытая кухня и дровяной гриль, так что будем подавать не только блюда из основного меню, но и приготовленные на открытом огне.

Вероника Зубанова