



«У нас есть все для вкусного праздника» ОБ ИТАЛЬЯНСКИХ ДЕЛИКАТЕСАХ

Шеф-повар
«Роберто»,
Сабина
Мельничук

Если итальянская кухня кажется вам понятной и знакомой, значит, вы давно не были в ресторане «Роберто». После его обновления, вот уже почти два года, за кухню здесь отвечает Сабина Мельничук — и ей есть, чем удивить гостей.

— Вместо привычной пиццы в меню «Роберто» — загадочная пинца. Что это за блюдо?

— Пинца — это действительно альтернатива пицце, но более полезная. Пинца отличается от пиццы тестом: оно пышное, хрустящее, готовится по рецепту, известному чуть ли не с Древнего Рима. Визуально кажется, что тесто очень объемное (и для привыкших к пицце на тонком тесте гостей это неожиданно), но на самом деле оно очень воздушное и нежное. Дело в том, что в тесте для пинцы большое содержание воды и низкое глютен, потому что используется несколько видов муки: пшеничная, соевая и рисовая. В результате калорийность ниже, а пользы больше, ведь рис и соя во всем мире признаны более легкими для наших организмов, чем пшеница. Ну и кроме того, у пинцы сложная технология приготовления: нужно соблюдать температурный режим замеса, воды... Потом тесто расстаивается трое суток. Так что вряд ли такое блюдо можно называть фаст-фудом. Стоит только один раз попробовать — и влюбляешься навсегда.

— С какими начинками вы готовите пинцу?

— У нас есть как классические составы — например, «Маргарита» в цветах итальянского флага с помидорами, базиликом и белым сыром, «Маринара» с морепродуктами, «Пепперони», «Четыре сыра», так и авторские начинки — с печеной свеклой, зернистым сыром и малиновым соусом, с артишоками и сливочным сыром. Периодически привозим сезонные интересные продукты, трюфели.

— Откуда привозите?

— Конечно, если говорить о санкционных продуктах, то сейчас есть очень много альтернатив европейским специалитетам. Есть достойные поставщики в Чили, Бразилии, Тунисе, много чего привозится через Белоруссию. Но, честно говоря, блюдо, родившееся в Италии, должно быть приготовлено из продуктов, которые там же и производятся. Поэтому я приверженец того, что если уж готовлю итальянскую пинцу

по старинному рецепту, то и все ингредиенты должны быть оттуда, начиная от муки и заканчивая сырами, салями, оливковым маслом. Дрожжи тоже итальянские — особые, натуральные, так называемые материнские дрожжи.

— А можно ли в «Роберто» заказать продукты собой?

— Да, за эти годы мы нашли оптимальных поставщиков и под заказ можем достать, без преувеличения, все, что угодно. Качественные морепродукты, салями, прошутто, парма, шейка копца... Паста тоже проверенная. Мы принципиально не готовим пасту фреска — я выбрала итальянского производителя Delverde после того, как лично побывала у них на производстве (основная фишка, отличающая эту пасту от других производителей, в том, что ее делают на горной воде). Привозим любые сыры: выдержанные везем из Италии, молодые — стрателлу, буррату — закупает в Подмоскovie на ферме у итальянца. Так что у нас есть все для вкусного праздника.

— С вашим приходом в «Роберто», прямо в зале, появилась открытая дровяная печь. Расскажите о ней.

— Она привезена из Италии — в окрестностях Флоренции есть ремесленная мастерская Goti Terrecotte, где, как водится на Аппенинах, секреты обращения с уникальной чистой красной глиной передаются из поколения в поколение. Как и с продуктами — можно было, грубо говоря, не заморачиваться и взять отечественный аналог, но мы решили по-другому. И вот теперь каждое утро мы часа полтора растапливаем печь, и в течение дня она — как сердце «Роберто», такой домашний очаг, рядом с ней тепло и уютно. Ну и блюда на дровах — это что-то особенное. Такие печи, как у нас, еще называют помпейскими: они имеют купол, полусферу, которая отражает жар от огня в центр, и в результате блюда не только приобретают неповторимый вкус и аромат, но и готовятся очень быстро. Например, процесс приготовления той же пинцы занимает минут семь, начиная от вытягивания теста и заканчивая выпечкой.

— Довольны ли вы винной картой «Роберто»?

— Мы очень трепетно относимся к вину. Один из наших учредителей говорит, что вино не пьют, а едят. В нашем понимании вино и еда взаимосвязаны, не могут друг без друга. Поэтому ни одно вино не попадает в карту из

блюда, родившееся в Италии, должно быть приготовлено из продуктов, которые там же и производятся

коммерческих соображений — чтобы купить по выгодной цене, а потом продать гостям подороже. Каждое сначала пробуются, оценивается, в каждое вложены душа и желание, чтобы гостю оно действительно понравилось. Поэтому все вина у нас проверенные и на 100% сочетаются с блюдами в меню.

— Чем еще согреваете гостей этой зимой?

— Супчиками горячими! Есть очень хороший тосканский наваристый суп с несколькими видами мяса, колбасками. Есть очень вкусный томатный суп с салями. И, конечно, без супа с морепродуктами не обходимся. Многие гости говорят, что он у нас бомбический — он необычный, сливочный, как финская уха лохикейто. Кроме того, у нас есть теплые салаты: с хрустящим сыром, с жареным мясом, с грибами. Также хороший выбор основных блюд из мяса и рыбы. В этот период времени актуально мясо. В нашем меню стейк рибай на гриле, есть филе миньон с запеченным картофелем под трюфельным соусом. Хит нашего меню! Есть очень интересная вариация самой популярной рыбы — лосося в европейском стиле с восточным акцентом: филе лосося с брокколи и шпинатом под соусом том ям.

Итальянская паста хороша в любой сезон. Летом можно как основное блюдо, а сейчас в зимний период рекомендуем следовать итальянским традициям и есть пасту на закуску. Начинать свою трапезу с этого блюда — как делают настоящие итальянцы.

Наконец, всегда можно согреться безалкогольным глинтвейном, чашкой кофе или чая с интересным десертом, конфетками ручной работы, например с ревенем и лавандой, с горгонзоллой, с манго и горьким шоколадом.

— Десерты тоже сами готовите?

— Да, все они авторские. Я люблю сладкое, и вообще еду. Для меня это не просто необходимость — это удовольствие, в котором не нужно себе отказывать.