

ПРАВО НА ПЕРЕМЕНЫ

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ

ОЛЕСЯ РЕПКИНА



Простая домашняя итальянская еда, будь то южная паста с морепродуктами или северное сливочное ризотто, — это большая гастрономическая проблема. Традиции делают с современной кухней то же самое, что блюда по семейным рецептам: практически не дают возможности экспериментировать, ставя во главу угла проверенный десятилетиями (если не столетиями) опыт. По распоряжению премьер-министра Джузеппе Конте все рестораны Италии с 26 октября должны закрываться в 18:00. Поэтому, чтобы оценить расстановку сил в те времена, когда ланч еще не был иронично-кошунственно провозглашен новым ужином, вернемся на год назад. Рим, декабрь 2019-го. Попасть вечером без предварительной брони в рестораны традиционной итальянской кухни вроде столетнего Antica Pesa в Трастевере невозможно. Зато в Retrobottega, молодом современном ресторанчике между Пьяцца Навона и Пантеоном, свободны все пять мест на chef's table. И это притом, что заведение в списке 50 Best Discovery и отмечено «тарелкой» гида Michelin. В дегустационном меню Twenty Bites нет ни одного вызывающего, излишне усложненного или непонятного блюда. Акцент на чистый вкус продукта, сезонность и локальность. Красивая подача. Приветливый персонал. Модный интерьер. Разумные цены и на еду, и на вино. Почему же нет ажиотажа? Косвенный ответ даст каждый итальянец: если его спросить, где ему вкуснее всего, он скажет — у бабушки.

- 1__Массимо Боттура
- 2__Блюдо
If I'm wrong I'm right
(треска в зеленом
соусе карри)
в Osteria Franciscana
- 3__Энрико Крипп
(Piazza Duomo, Альба)
- 4__Массимилиано
Алаймо (Le Calandre,
Рубано)

Тем не менее в международные ресторанные гиды попадают не домашние кухни с семейной стряпней, а выстроенные бизнесы, в которых шеф-повара осмелились выступить с альтернативой бабушкиным блюдам. Один из них — Osteria Franciscana, лучший ресторан по версии мирового рейтинга The World's 50 Best Restaurants в 2018-м и обладатель трех звезд «Красного гида», — в этом году отмечает 25-летие. Шеф-повара Массимо Боттуру знают во всем мире, а на родине он не просто национальный герой, но и амбассадор Gucci и Maserati. Именно он сейчас пишет открытые письма правительству, призывая помочь рестораторам и взывая к чуду, подобному тому, что он сам сотворил, когда в 2012 году после землетрясения в родной Модене придумал способ спасения сотен тысяч пострадавших головок пармезана. Как настоящий миссионер, от Сингапура до Москвы и Нью-Йорка бесконечно энергичный, артистичный и харизматичный Боттура выступает с пламенными речами. Он борется за сокращение пищевых отходов и открывает для бедных столовые, превращая их в социокультурные арт-пространства. Сейчас он самый популярный шеф Италии, и ему дозволено все. Но так было не всегда. В 1995 году 32-летний Массимо Боттура открыл в центре Модены Osteria Franciscana. Он умеет хорошо готовить по домашним рецептам, но не хочет, чтобы его блюда были такими же, как в соседних trattoriaх. Он уважает традиции, боготворит местные продукты, но открыт для диалога, готов к разви-