2

ПРЕСС-СЛУЖБА OSTERIA FRANCESCANA

ПРЕСС-СЛУЖБА PIAZZA DUOMO

3

ПРЕСС-СЛУЖБА LE CALANDRE

4

тию, более того, даже удумал вести итальянскую кухню в XXI век. Его тортеллини не плавают в бульоне, а подчеркнуто малочисленным стройным рядом выложены на плоской тарелке. Лимонный тарт подается таким, будто он упал и собран с пола (почти так этот десерт и был «изобретен» — правда, вместо пола сушеф Боттуры однажды уронил последнюю порцию на стол). От лазаньи остался один лишь хрустящий край — она подается именно в том виде, о котором мечтают все итальянские дети. Настоящее безумие! Моденцы в шоке. Боттура чуть ли не предатель родины — ресторан стоит пустой. Все начало меняться только в 2001-м, когда авторитетный журнал L'Espresso вышел с хвалебной статьей «La Tagliatella postmoderna», и к концу года ресторан получил первую звезду Michelin.

Массимо Боттура говорит, что в его жилах течет бальзамический уксус, а мышцы сделаны из пармезана. Он по-настоящему влюблен в продукты Эмилии-Романьи и в рецепты своей бабушки. Но он уверен: чтобы сохранить традиции, их надо не копировать, а интерпретировать согласно времени. Впрочем, высокая кухня Osteria Francescana, разумеется, гораздо больше, чем обычная еда. «Пять возрастов пармиджано-реджано», «Картофель, ждущий, пока он станет трюфелем» не просто знаковые блюда самого известного итальянского ресторана в мире, это современное искусство, подлинные эмоции и настоящее путешествие. Будущее интересно Боттуре больше прошлого. И, как всякий великий шеф, он думает лишь об одном: как раскрыть вкус продукта, освободив его от стереотипов и ожиданий. Его цель не в том, чтобы приготовить что-то страшно авангардное или неистово бунтовать ради самого бунта. Он стремится познать суть вещей, пропустить ее сквозь призму собственного восприятия и передать с помощью в том числе современных технологий. То, что дал и дает Массимо Боттура итальянской и мировой высокой гастрономии, гораздо важнее, чем новые соусы к пасте или революционные способы запекания баклажанов — главное, он смог отстоять само право на перемены. Параллельным курсом последние 20 лет шли и другие выдающиеся итальянские шефы, в числе которых Энрико Криппа и Массимилиано Алаймо. Их Piazza Duomo (Альба) и Le Calandre (Рубано) имеют по три звезды Michelin и входят в The World's 50 Best Restaurants, занимая 29-е и 31-е места соответственно. И постепенно в Италии появляется все больше ресторанов под руководством молодых шефов-новаторов, умеющих талантливо интерпретировать традиционные рецепты. Все дороги им теперь уже открыты, но на пути навсегда останется едва ли преодолимое препятствие: даже для тех, у кого нет итальянской бабушки, итальянская кухня — это символ домашнего уюта, заботы и детской радости. Если нам срочно нужны взаимность и понимание, мы выберем огромную тарелку спагетти алио и олио, а потом, не выходя из углеводной комы, тирамису. И перед этим гастрономический прогресс бессилен.