

ИТАЛЬЯНСКИЕ ПРИНЦИПЫ АУТЕНТИЧНОЙ КУХНИ

Итальянский ресторан Jerome на Большой Морской улице, которым управляют сомелье Екатерина Яценко и ресторатор Андрей Мусихин, обзавелся новым шеф-поваром.

Кухню возглавил уроженец Сардинии Алессандро Кариа. Он повар в третьем поколении, стажировался в мишленовских La Pergola в Риме и Le Calandre в Падуе, работал во многих заведениях Италии, Великобритании, Франции и Монголии. Алессандро рассказал о своем подходе к приготовлению блюд и поделился концепцией нового меню в Jerome.

Анна Коварская |

— Самая популярная кухня в Петербурге — итальянская. А вы — апологет аутентичной итальянской готовки. Какие блюда готовите по семейным рецептам? Кто был вашим первым кулинарным учителем?

— Готовка у итальянцев в крови, и каждый повар начинал свой путь познания кухни в своей семье. В моей семье лучше всех готовил мой папа, который в свою очередь учился у своего папы, то есть моего дедушки. И, конечно, моя бабушка. Одно из первых воспоминаний детства: мне пять лет, я что-то сделал не так, и в качестве наказания бабушка заставляет меня крутить *riccoli ravioli con sugo* — маленькие равиоли с мясом. Меня слегка это бесило, в пять лет хочется гоняться во дворе с друзьями, а не возиться на кухне со взрослыми. Это теперь я понимаю, каким был глупым, потому что мог бы еще больше времени проводить с близкими людьми и постигать свое будущее ремесло. И уже много лет я обожаю собственноручно готовить пасту, работать с мукой, когда стоишь вот в этом облаке, а к пальцам прилипает тесто. Для меня работа с продуктом — алхимия.

— Стиль вашей готовки — домашняя еда, что это значит? Немного ингредиентов на тарелке, не перегруженная подача?

— Я не ставлю себе какие-то рамки по количеству ингредиентов. В среднем четыре-пять, бывает и больше — если это имеет смысл, а не сделано для глянцевой картинки в соцсети. Я исповедую простую домашнюю подачу, которая, однако, эволюционирует, нельзя же сегодня подавать блюда в стиле 1980-х. Я никогда не пытался усложнить итальянскую кухню и считаю, что как никакая другая она придерживается корней и сохраняет свою идентичность — в отличие от той же французской. В свое время стажировался у Пьера Ганьера в парижском трехзвездочном ресторане, до сих пор много общаюсь со своими французскими коллегами. Мы отмечаем, что французская кухня в последнее время вбирает в себя много других направлений — японских, китайских, ближневосточных. А в Италии до сих пор главное — не красота подачи и не количество составляющих на тарелке, а баланс вкусов.

— Самые популярные блюда итальянской кухни в ресторанах города — это

салат «Цезарь», паста карбонара и пицца «Маргарита». Как вы их готовите?

— «Цезаря» в меню не будет, и точка. Карбонара будет, история этого блюда очень интересна. Кто-то считает, что рецепт родился в начале XX века, одни думают, что рецепт пришел из Штатов, другие — что впервые пасту приготовил американский повар близ Неаполя, который смешал яйцо, пасту и бекон. Мне кажется, классический рецепт карбонары установился в 1970-х: желток, зажаренные до хруста ломтики бекона гуанчале, овечий сыр пекорино или грана падано, паста спагетти, паккери или ригатони и много-много любви. Вот так мы и будем готовить карбонару в Jerome. Про «Маргариту» — да, пицца будет.

— Многие шефы не скрывают, что ходят по ресторанам конкурентов, чтобы понять, чего хочет гость. Вы собираетесь адаптировать итальянские блюда ко вкусам петербуржцев или ориентируетесь только на свое видение?

— В Петербурге я хожу по разным ресторанам, конечно, мне же нужно почувствовать город. Некоторые мои товарищи говорят, что это такая известная практика — следовать запросам гостей и подстраивать свой вкус под некий универсальный. Многие, как я вижу, так и делают, и во многих ресторанах можно встретить одни и те же блюда. Для меня, пожалуй, такой компромисс невозможен, свою задачу я вижу именно в аутентичной готовке и планирую работать в своем привычном стиле. Невозможно угодить всем, если одному из десяти моя еда не понравится

— ничего страшного. Вряд ли я когда-нибудь буду копировать чьи-то блюда.

Конечно, существуют объективные обстоятельства, которые повлияют на мой стиль работы в Петербурге. Например, есть некоторые трудности с продуктами. Я родился на Сардинии, и тот самый островной овечий сыр пекорино здесь найти пока сложно. Возможно, у меня получится в ближайшем будущем наладить поставки этого сыра из Италии, также я мечтаю привезти свежее оливковое масло из деликатесных таджасских оливок. В Петербурге почти нет понятия сезонности — например, одни и те же помидоры можно купить двенадцать месяцев в году, а в Италии сезонность — это главный принцип создания меню. И в любом итальянском ресторане, большом или маленьком, я всегда менял меню раз в месяц, а то и чаще, в зависимости от сезонных фруктов и овощей. Но я уже постиг, что петербургским гостям это не нужно.

— Какие продукты вы используете на кухне?

— Молодые рассольные сыры, в том числе моцареллу, страчателлу и буратту, мы покупаем российские — из-за короткого срока жизни этих сыров срок их реализации меньше недели. К слову, в некоторых ресторанах не совсем правильно подают эти сыры — слишком холодными. Понятно, что они хранятся в холодильнике, но перед подачей их обязательно нужно довести до комнатной температуры, иначе сливочный вкус не раскроется. Если мы говорим про твердые выдержанные итальянские сыры, то покупаем аутентичные. Настоящий пармезан готовят только в одном месте

на земле — в Парме. Недавно я попробовал приготовить дома пасту с российским пармезаном, при всем уважении к производителю, идея не увенчалась успехом.

— В Италии двадцать регионов, каждый имеет свои кулинарные особенности, но пасту и пиццу едят повсеместно?

— Конечно, но итальянская кухня — не только эти два блюда, которые знает весь мир. Моя задача — показать кухню разных регионов Италии. Это блюда из утки, дичи, кролика, фазанов, много рыбы. Вряд ли получится скоро познакомить гостей Jerome с такой аутентикой, как апулийская конина или тосканский кабан, но я планирую готовить пасту с осьминогом по неаполитанскому рецепту — с соусом на основе цуккини, оливкового масла и черри, и северное блюдо спеццатино из телятины, которую много часов томят на низком огне с овощами. Планируем включить в меню ягненка, утку и кролика. Что касается дичи, то я пробовал готовить оленину с вешенками, результат мне понравился. Еще одно блюдо, популярное в центральных регионах Италии — в Тоскане, Лацио, Умбрии, — возможно, будет в меню. Это поркетта — традиционная уличная еда — приправленная тимьяном, шалфеем и розмарином и жаренная до хрустящей корочки свинина. Из рыбы будем готовить сибаса, дораду, треску. Обязательно будет ризотто со спаржей.

— Ваша родина Сардиния — будут ли в меню блюда из этого региона?

— Во многих ресторанах, где я работал, пользовался популярностью сардинский ужин — возможно, у нас получится сделать что-то подобное. В список блюд часто входила закуска из южноитальянских колбас и сыров, включая мой любимый овечий пекорино, разнообразность лазаньи на сухом хрустящем хлебе под мясным бульоном и запеченный целиком молодой поросенок. Это блюдо в Сардинии принято есть 15 августа, в праздник Вознесения Девы Марии. В моей семье папа разрезал поросенка напополам, фаршировал чесноком, розмарином, миртом и несколько часов запекал на решетке в углублении в земле. Мы собирались вместе в саду и долго ждали, пока приготовится поросенок. Конечно, в ресторане поросенка придется запекать в печи или готовить на вертеле. Завершить сардинский ужин можно жареными равиоли, фаршированными сыром качокавалло и медом.



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО