

КУХНЯ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

ИНТЕРЕС К ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ В УРФО СТАЛ ОЧЕВИДЕН В ПОСЛЕДНЕЕ ДЕСЯТИЛЕНИЕ. В КРУПНЫХ УРАЛЬСКИХ ГОРОДАХ ТЕПЕРЬ ПРЕДСТАВЛЕНЫ РЕСТОРАНЫ В РАЗЛИЧНЫХ ЦЕНОВЫХ СЕГМЕНТАХ, ГДЕ МОЖНО ПЕРЕКУСИТЬ ПИЦЦЕЙ, НЕ СПЕША ПООБЕДАТЬ ПАСТОЙ АЛЬДЕНТЕ ИЛИ ПРИОБЩИТЬСЯ К НАСТОЯЩЕЙ ВЫСОКОЙ КУХНЕ. ВПРОЧЕМ, ПОКА, КАК ОТМЕЧАЮТ ШЕФ-ПОВАРА, ПРЕДПОЧТЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ОДАЮТ ОВОЩНЫМ СУПАМ. И ЭТО ОЧЕНЬ ПО-РУССКИ. ЕЛЕНА НИКИЩЕНКО

НА ЛЮБОЙ КОШЕЛЕК Уральский федеральный округ увидел изысканную итальянскую кухню сравнительно недавно — лишь восемь-десять лет назад. Изначально появление ресторанов было несколько осторожным — ведь никто не мог сказать о том, будет ли эта чуждая русскому человеку кухня востребована среди уральцев. Но в результате жители крупных городов распробовали эту средиземноморскую кухню. На сегодняшний день в Екатеринбурге около двух десятков ресторанов и точек общественного питания, которые позиционируют себя как предлагающие истинную итальянскую кухню. В других городах УрФО, в частности в Челябинске и Тюмени, подобных заведений немного меньше — примерно по 15.

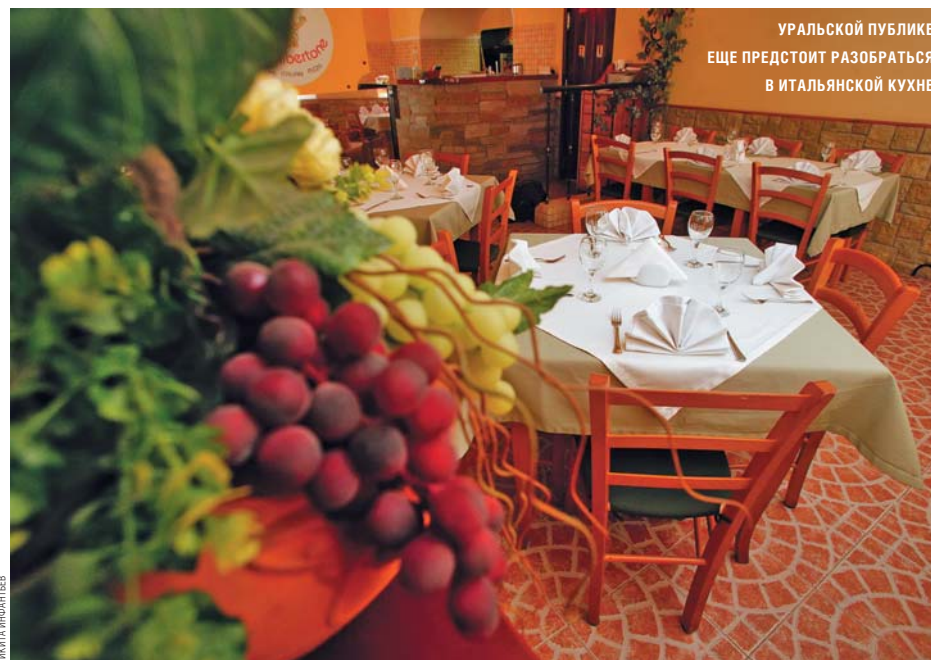
На екатеринбургском ресторанном рынке представлено множество заведений как международного, так и регионального масштаба. «Сейчас у нас успешно работают две международные сети — Emprorio Armani Cafe и Dolce Vita (высокая итальянская кухня), а также федеральная сеть «Росинтер Ресторантс групп» (два ресторана Il Patio) и местные сети: Pizza Mia, Donna Olivia, Sky-safe», — рассказывает заведующая сектором общественного питания комитета по товарному рынку администрации Екатеринбурга Людмила Яковлева. Аналогичные рестораны и кафе представлены в Тюменской и Челябинской областях. Так, одним из первых в Челябинске появился ресторан «Сицилия». Помимо этого, у жителей Челябинска популярны такие рестораны как Voice, ресторан-галерея «Венеция» и «Белый трюфель». В Тюмени же, по данным региональной ассоциации гостеприимства, в городе имеются лишь три ресторана, которые можно отнести к настоящей высокой итальянской кухне (средний чек там от 1,5 до 2 тыс. рублей) — Maximilian, Da Cicco и trattoria «Тоскана». Примечательно, что на открытие итальянских «флагманов вкуса», зачастую прибывают мировые звезды, настоящие волшебники, которые умеют творить на кухне чудеса. Так, допустим, на открытие ресторана Maximilian в Тюмени в 2006 году приезжал специалист по диетическому питанию Фридрих Вальтер и пекарь-кондитер Карл Бусс.

ДЕЛО ВКУСА Как признаются в беседах сами шеф-повара итальянских ресторанов, особенность вкусовых предпочтений жителей Урала — в большой любви к супам. «У нас есть много видов супов, но итальянцы их меньше едят, а русские без них просто не могут.

Наши посетители просто обожают минестроне и суп со шпинатом», — делится секретом шеф-повар Sky-cafe сицилиец Франческо Спампинато. «Русские любят все. У нас в меню 120 блюд, но практически каждый день находится клиент, который из этих 120 блюд не найдет того, что хочет», — добавляет шеф-повар и управляющий ресторана Dolce Vita Витторио Соверина.

По мнению итальянских шефов, екатеринбургская публика еще не до конца разобралась в особенностях итальянской кухни. «Многие люди не отличают охлажденные и замороженные продукты, не могут оценить самостоятельно приготовленный соус или консервированный из банки. Но готовить настоящие итальянские блюда — это моя профессия, я пришел сюда как настоящий итальянский повар. Поэтому, если мне заказывают пасту альденте — значит, она должна быть твердой. Если меня клиент просит: «Витторио, повари еще минуточку, то я делаю это без проблем. Но я всегда посоветую кушать альденте, потому что так полезно», — говорит Витторио. Чтобы уральской публике научиться различать, где настоящий итальянский ресторан и где «а-ля» итальянский, шеф-повара уверены — нужен опыт. «Нужно побывать во многих итальянских ресторанах, посетить Италию. Но если человек платит 100 рублей за пасту с лососем, то, конечно, никаких претензий к ресторану нет. Но если заведение презентует себя как оригинальный итальянский ресторан и готовит на русских продуктах — это некрасиво», — считает Витторио.

ПИРОГ С КАЛЬМАРАМИ ВМЕСТО ПИЦЦЫ По признанию кулинарных творцов, главным секретом оригинальных итальянских блюд являются столь же оригинальные продукты. «В Екатеринбурге я покупаю только лук и иногда морковь, все остальное мы возим из Европы — сыры моцарелла и бурратта, охлажденная рыба, семь видов мяса, оливковое масло, мука для пиццы и пасты, два раза в неделю самолетом доставляются в Екатеринбург. Есть продукты, которые обязательно покупать только в Италии — это сыр, масло, мука, разные виды рыбы, устрицы и так далее. Я работаю без компромиссов, как в Италии, никакая рецептура не адаптируется под Россию», — говорит Витторио Соверина. С ним согласен шеф-повар Sky-cafe Франческо Спампинато. «Мы возим многие продукты из Италии: помидоры, оливковое масло и другие ингредиенты — ведь итальянская кухня не мо-



УРАЛЬСКОЙ ПУБЛИКЕ ЕЩЕ ПРЕДСТОИТ РАЗОБРАТЬСЯ В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ

жет быть без итальянских продуктов», — считает Франческо. Однако, по мнению итальянских шеф-поваров, большинство из представленных на Урале заведений является лишь «подобием» настоящей итальянской кухни. Например, впечатления от екатеринбургских ресторанов итальянской кухни у шеф-повара и управляющего ресторана Dolce Vita Витторио Соверина самые противоречивые. «За десять лет в России я видел хорошее и не очень. Много итальянских ресторанов сейчас открыто, но из итальянского там только название», — считает Витторио. По его мнению, большинство итальянских ресторанов Екатеринбурга сделаны «очень по-русски». «Я недавно видел рекламу: настоящая пицца только у нас, за 90 рублей — пицца с морепродуктами. Я вам скажу, что себестоимость пиццы с морепродуктами в три раза выше, чем цена этой пиццы. И я подумал: или я неграмотно занимаюсь покупками, или они сделали пирог с кальмарами, ведь у наших итальянских продуктов есть определенные характеристики, есть похожие русские продукты, но результат получается другой. Я не могу сказать, что эти заведения хуже, просто это другие проекты», — добавляет он.

КАК 30 ЛЕТ НАЗАД В ИТАЛИИ Итальянские шеф-повара приживаются на уральской земле. Франческо Спампинато уже 3,5 года в Екатеринбурге, работает по контракту со Sky-cafe, десять лет назад он жил в Москве, где открывал ресторан Аркадия Новикова «Сыр». «Здесь много работы и интереснее, потому что некоторые блюда люди здесь не пробовали. Есть посетители, которые первый раз едят у нас в ка-

фе спаржу, шпинат и равиоли из цезарки и другие блюда», — рассказывает Франческо Спампинато. По мнению Витторио Соверина, который уже почти десять лет в Екатеринбурге, ресторанным делом в России заниматься интереснее, чем в Италии. «Руководство „Покровского пассажа“ предложило мне открыть итальянский ресторан на Урале, у меня был первый контракт на шесть месяцев, потом его продолжили и продолжали, и вот уже скоро десять лет, как я здесь. Профессиональная жизнь в России намного интереснее, чем в Италии, потому что в России я могу организовать такой же ресторан, как 30 лет назад в Италии. Здесь достаточное количество персонала, в то время как последние пять лет для Италии и Европы в целом критические, и там сокращают персонал из-за финансовых условий. Но в России мы работаем сейчас так же, как и пять лет назад», — говорит Витторио. Однако, по словам Витторио, десять лет назад Екатеринбург был не готов для иностранцев. «Тогда город меня удивил всем. Мне было сложно здесь жить, ходить в магазины, потому что все смотрели на меня так, как будто я приехал с Луны. Я прилетел из Франкфурта — самого большого аэропорта Европы — в старое Кольцово, была зима. На выходе из аэропорта я увидел значок „Аэрофлот“, а буква „О“ в виде серпа и молота. Я подумал: неужели здесь до сих пор советский союз, которым нас так пугали», — вспоминает Витторио. Франческо же здесь удивляет отдаленность от столицы. «Мне очень нравится природа Урала, Екатеринбург очень красивый город. Но он меня приятно удивляет, несмотря на то, что находится так далеко от Москвы и Европы», — говорит Франческо. ■

НЕКОТОРЫЕ КЛИЕНТЫ НЕ МОГУТ ВЫБРАТЬ ДАЖЕ ИЗ 120 БЛЮД В МЕНЮ



ШЕФ-ПОВАР ВИТТОРИО СОВЕРИНА СЧИТАЕТ, ЧТО МНОГИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ РЕСТОРАНЫ В ЕКАТЕРИНБУРГЕ СДЕЛАНЫ «ОЧЕНЬ ПО-РУССКИ»

↑
ИНТЕГРАЦИЯ