

«Дойти до самой сути» Карло Кракко о переизобретении итальянской кухни



НАША РАБОТА — это провокация. Мы пытаемся изменить восприятие итальянской кухни, знакомой всему миру

ОБЛАДАТЕЛЬ двух звезд Мишлен, шеф-повар Карло Кракко открыл в московском отеле Lotte Plaza ресторан OVO. Кракко замыслил сделать OVO самым влиятельным и знаменитым итальянским рестораном в России, призванным наглядно демонстрировать, как итальянская кухня сменила платье бабушки-стряпухи на элегантный вечерний наряд.

— Как произошла эта тихая революция?

— Я не революционер, мне важно всего лишь показать авторский подход к итальянской кухне. Как в России нет человека, который мог бы отразить в себе всю страну, так и я не могу отвечать за Апеннины целиком. Итальянская кухня выражается в простоте и вкусе — вот ее суть. Но если мы то же самое будем делать в новаторских эстетских подачах, она превратится в высокую кухню. В этом и состоит работа шефа. Полвека назад лучшими шефами были мамы и бабушки, которым важнее был вкус, а не эстетика лазаньи или рагу болоньезе. Мы можем и должны сделать эти блюда современными.

— На ваш взгляд, стоит ли использовать сегодня выражение «высокая кухня»?

— Высокую кухню придумали французы в позапрошлом веке. Итальянская тогда была домашней стряпней. Сегодня это совсем не так. Высокой можно назвать американскую, датскую, корейскую, русскую кухню — любая страна может преуспеть в этом. Это демократизация кухни. Она не принадлежит больше одной стране. Сегодня все страны — и Россия в том числе, благодаря Владимиру Мухину, чей ресторан прямо через дорогу, — интерпретируют традиционную кухню в современном ключе. Мы делаем то же самое, пытаюсь переизобрести итальянскую кухню, внести в нее свежесть.

— Для создания такой кухни критически важен аргументический подход. С творчеством каких художников вы чувствуете эмоциональную связь?

— Из современных итальянских художников мне больше всего нравятся Гаэтано Пеше, Миммо Паладино, Миммо Ротелла, который делает невероятные коллажи. Они просто потрясающие, я их обожаю. Это искусство очень современное, но протягивающее тонкую нить традиции в глубину времени. Маурицио Каттелан для меня лучший скульптор всех времен и народов. Потому что он не просто стучит молотком, а думает над созданием новых образов, часто безумных и провокационных.

Такое же впечатление на меня производит Мазаччо. Мне очень хотелось бы, чтобы у меня была его работа дома, но приходится довольствоваться книгами и визитами в музеи. В его картинах такая чистота, человечность и в то же время сила, которые нельзя не заметить.

— У всех этих художников есть общее — экспрессия, точность в передаче деталей и пропорциональность всех частей их произведений. Это все признаки классического искусства. Но Каттелан

не просто отражает действительность, но и ставит острые вопросы.

— Этим занимаемся и мы. Наша работа — это тоже провокация. Мы пытаемся изменить восприятие итальянской кухни, знакомой всему миру. Итальянская кухня по-настоящему народная, ее любят все. А мы хотим обновить ее. Приходится смешивать провокацию, смелость, эксперимент и давать позитивные сигналы.

— Что вам в этом помогает?

— Мечта и способность меняться. Когда я начал работать, кухня была вполне определенной. Я начал работать в 15 лет, а в 19 мое восприятие кухни полностью изменил Гуальтьеро Маркези, отец современной итальянской кухни. Люди тогда ничего не понимали из того, что он делал, возмущались: «Это не итальянская кухня!» Потому что до этого, в 70–80-е годы люди ели совсем по-другому. Мне пришлось изменить все мое понимание еды и заново научиться готовить. Он посоветовал мне учиться во Франции, и опять мне пришлось меняться. А когда я вернулся, перегруженный всеми этими знаниями и навыками, я решил забыть все и найти себя заново. Это ужасно сложный процесс, ты все время сомневаешься в себе, но только так можно стать шефом.

Эта профессия заставляет жить на разрыв. Ты все время пытаешься открыть новые вкусы, которые не можешь даже себе представить. Шеф должен быть открыт всему, быть похожим на радар, фиксирующий все и вся. В этом есть что-то от упрямства, но гораздо больше желания дойти до самой сути. И борьбы со временем, конечно. Художники, о которых мы говорили, создают произведения, живущие в веках. Повара — блюда, которым отпущена минута-другая, не больше. Можно сделать фото или видео, но вкус зафиксировать невозможно. Он ведь у меня и у вас будет разным! И готовить одно и то же блюдо одинаково невозможно. Меняется настроение шефа, продукты, погода.

— Как же быть?

— Наслаждаться всем этим! Почему кухня меняется? Потому что мир не стоит на месте. Мы теряем какие-то продукты, потому что перестаем их использовать, зато появляются новые, о которых мы прежде и не слышали.

Беседовал Владимир Гридин