

Кулинарная философия ФАБРИЦИО ДЖИРАСОЛИ

ТВОРЧЕСКАЯ КУХНЯ В ЕГО ИСПОЛНЕНИИ — НАСТОЯЩИЙ ДУХ ТОСКАНЫ. КАЖДОЕ БЛЮДО, ОТ ЗАКУСКИ ДО ДЕСЕРТА, ИМЕЕТ ПРОЧНУЮ СВЯЗЬ С МЕСТНОЙ АТМОСФЕРОЙ И ОБЪЕДИНЯЕТ ИСТОРИЮ И СОВРЕМЕННОСТЬ В УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ШЕФ-ПОВАР, ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВЕЗДЫ «КРАСНОГО ГИДА МИШЛЕН» ФАБРИЦИО ДЖИРАСОЛИ ПОСЕТИЛ МИНСК ВПЕРВЫЕ, ЧТОБЫ ПОЗНАКОМИТЬ МЕСТНЫХ ЖИТЕЛЕЙ С АУТЕНТИЧНЫМ ВКУСОМ РОДНОГО РЕГИОНА И ПОДЕЛИТЬСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ОПЫТОМ — ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ ТОНКОСТЯМИ, КОТОРЫЕ СФОРМИРОВАЛИ ЕГО ПУТЬ.

34

Беседовали: Юлия Походня, Юрий Реут

Текст: Анжелика Сорока

Фото: Юлия Походня

Алексей Рыбалко

личный архив Фабрицио Джирасоли

Гастроли Фабрицио Джирасоли в Минске прошли с 6–9 июня 2016 г. в ресторане Wood & Fire при поддержке журнала «СТОЛ» и торгово-промышленной палаты «Италия-Беларусь». Выражаем отдельную благодарность президенту палаты Анжело Иларди за помощь в организации данного интервью.



Адрес: Strada Statale del Brennero, 192, Marl'ia LU, Италия

Время работы: понедельник–воскресенье (кроме среды) с 19.45 до 22.30; а также каждую субботу и в дни официальных выходных с 12.30 до 14.30

Телефон: гоп. +39 0583 307573, моб. +39 339 4680514

Резервирование: www.ristorantebutterfly.it



35



Ресторан Wood & Fire, Минск

— Как вы пришли в ресторанный бизнес? Когда у вас возникла страсть к кулинарии?

— С самого детства я всегда был очарован кухней. Я часто помогал своей бабушке в домашней готовке. А мой отец, такой же гурман, как и я, один раз в месяц водил меня в самый знаменитый местный ресторан — и это был настоящий праздник.

Поначалу я просто развивал свою страсть: устраивал ужины для друзей и организовывал небольшие частные вечеринки, а на жизнь зарабатывал совсем другим

шли достаточно хорошо, к нам приходили клиенты и оставались очень довольны.

После мы нашли помещение (историческое здание, датируемое 1900 годом), которое находилось в городском парке, среди зелени. Однако ему требовалась полная реконструкция. Но мы настолько влюбились в это место, что решили довести там все до ума. Так и появился ресторан Butterfly. Конечно, нам пришлось очень сильно потрудиться, чтобы закончить ремонт вовремя: ведь наш первый ресторан был все еще открыт, а некоторые отделоч-

Мы постоянно стараемся вкладывать в наш ресторан самое лучшее — это место, где не только приятно быть гостем, но и где приятно работать.

делом. Затем, в 1997 году, во многом благодаря своей жене, которая разделяла мое пристрастие, я решил на приключение и открыл собственный ресторан.

— С чего началась история ресторана Butterfly?

— Вначале мы открыли заведение, которое находилось в нескольких километрах от города Лукка. Это место нам не принадлежало, мы его арендовали. Дела

ные работы в новом месте мы выполняли сами. Но это того стоило.

Сегодня мы постоянно стараемся инвестировать и вкладывать в ресторан самое лучшее, но всегда остаются какие-то вещи, которые хочется еще больше совершенствовать. Каждый год мы вносим обновления в жизнь заведения: в интерьер, на кухню. Для нас это место, где не только приятно быть гостем, но и где приятно работать.



Ресторан Butterfly, Лукка (Италия)

— Имеет ли какое-то отношение название вашего ресторана к опере Джакомо Пуччини «Мадам Баттерфляй»?

— Музыка — это моя вторая страсть. Музыка всех жанров, среди которых — и опера. Я считаю, что Джакомо Пуччини, который, кстати, был родом из Лукки — великий композитор, ведь его арии звучат во всех театрах мира. Поэтому я и захотел отдать ему почтение через имя нашего ресторана.

— Кто является основными клиентами Butterfly? Местные или туристы?

— На протяжении многих лет мы привлекали самых разных клиентов. В зим-

нее время наши посетители — преимущественно местные жители Тосканы, есть даже постоянные клиенты. А летом много туристов, которые путешествуют по местам, отмеченным «Красным гидом Мишлен», и много иностранных клиентов, которые каждый год возвращаются в Тоскану и обязательно заглядывают в Butterfly.

— Как вы относитесь к тому, что каким-то посетителям может не понравиться ваше блюдо? Зачастую клиенты первоклассных ресторанов могут и не обладать хорошим вкусом в еде... Что для вас важнее: угождать публике или оставаться собой?

Ресторан Butterfly, Лукка (Италия)





Фабрицио Джирасоли и его жена Мариэлла

— Работа шеф-повара заключается в том, чтобы доставлять удовольствие гостю, поэтому я всегда стараюсь осчастливить клиентов. Встречаются люди, которые не привыкли к творческой кухне, но вкусы моих блюд никогда не бывают слишком экстремальны — я больше стараюсь играть с презентацией и с консистенцией. Важно найти правильный компромисс между творчеством и восприятием блюда публикой,

но при этом никогда не терять свою оригинальность.

— **Насколько ваша семья вовлечена в жизнь ресторана?**

— Моя жена Мариэлла занимается координацией работы в залах: она руководит персоналом, следит за интерьером, иногда принимает заказы у гостей. Все-таки женщина с организацией помещения и созданием в нем определенной атмосферы справляется лучше, чем мужчина.

Наш сын Андреа, которому сейчас 19 лет, учится в одной из итальянских школ гостиничного и ресторанного бизнеса. Андреа предпочел оттачивать свои навыки не со мной, а проходить стажировку у других поваров Италии. Он уже успел поработать во многих ресторанах, которые имеют и по 2, и по 3 звезды Мишлен. Это был только его выбор, я ему не препятствовал. Ведь проводить столько времени бок о бок не только в рамках семьи, но еще и на работе — иногда бывает совсем непросто, я его понимаю. Сейчас он трудится вместе с нами, и я вижу в нем большое желание развивать наш семейный ресторан.

— **Что для вас значат награды, в частности, звезда Мишлен?**

— Звезда Мишлен досталась мне неожиданно, в 2008 году. Она была и продолжает быть огромным признанием моего труда и каждый день пробуждает во мне

Ресторан Wood & Fire, Минск





Ресторан Wood & Fire, Минск

стремление к новшествам и совершенствованию, чтобы идти в ногу со временем. Энтузиазм и желание расти являются основой этой сложной работы.

— **Вы не получали профессионального кулинарного образования, но добились успеха. Что, на ваш взгляд, определяет признание повара и его ресторана на мировом уровне?**

— Во многих случаях страсть и любовь к своей работе более важны, чем образование. В Италии есть много «звездных» повара-самоучек, однако результаты и внима-

Мы всегда должны держать связь с родной землей и не терять корни из-за применения ингредиентов или техник других «кулинарных реальностей».

ние к людям приходят благодаря старанию, учебе и постоянной практике.

В кулинарии одной только страсти недостаточно: требуются техника, организация и особенно глубокие знания о продуктах и их поведении во время обработки и приготовления. Нет никакой волшебной формулы. В первую очередь, шеф-повар должен сохранять свою индивидуальность — создавать блюда на основе собственного кулинарного мышления и приобретенных навыков.

И только после этого на степень успеха заведения влияют местоположение и круг клиентов.

— **Как, по вашему мнению, ресторан может выжить во времена экономического кризиса?**

— Международная экономическая ситуация, особенно итальянская, формирует сегодня очень сложные условия для существования ресторанный бизнеса. Поддержание высокого уровня обслуживания, обстановки и используемого сырья имеет высокую стоимость, которая, ко-

нечно же, сказывается на конечном счете клиента. Самое главное — это пытаться сохранить баланс, делая каждый день все возможное для того, чтобы гость оставался в восторге. Не надо никогда понижать качество своей работы — это может стать грубой ошибкой, которая первоначально поможет сэкономить, но быстро приведет к большей утрате. Я также считаю, что необходимо быть открытым к разнообразным сотрудничествам или консультациям в других странах в целях повышения своего

профессионализма, что, несомненно, поможет улучшить экономическое состояние бизнеса.

— **Ваша кухня основана на местных традициях тосканского города Лукка. Какие из них принципиально отличаются от традиций других итальянских регионов и какие наиболее важны лично для вас?**

— Я очень привязан к своей земле, поэтому в моей кухне часто можно встретить переработки древних местных рецептов. Но я не ограничиваю себя использованием продуктов «нулевого километра»: если в Сицилии есть отличные томаты или чудесные лимоны в Кампании — я использую их. Во многих рецептах Тосканы присутствует оливковое масло, и моя кухня тоже прочно связана с этим замечательным продуктом.

В Италии стали исчезать мелкие семейные производители сельскохозяйственных продуктов, к примеру, занимающиеся изготовлением кукурузной муки из «Форментон Отто Филе» (**ЧТО ЭТО, КАКОЕ-ТО ХОЗЯЙСТВО?**), дробленой камнем; или красной фасоли из Лукки, собранной

свою индивидуальность, которая должна отражаться в его творениях. Я думаю, что интеграция технологий и культур разных стран — неплохая вещь, на самом деле. Но мы всегда должны держать связь с родной землей и стараться, чтобы наши корни никогда не терялись из-за использования ингредиентов или техник других «кулинарных реальностей».

— **Какие последние новинки из мира гастрономии произвели на вас сильное впечатление?**

— Я был поражен использованием необычных ингредиентов (**НУЖНО ПОДРОБНЕЙ, ГДЕ ОН ЭТО НАБЛЮДАЛ**), таких как кора дерева или корни дикорастущих трав. Я думаю, что возврат к природе и натуральной пище является крайне актуальным, но среднестатистический итальянский потребитель пока еще не готов к таким экстремальным предложениям.

— **Что сегодня формирует вкусы людей? Как стоит развивать кулинарный вкус?**

Главная задача шеф-повара — суметь вызывать у людей эмоции и воспоминания через пищу, а не запутать их вкусовые чувства.

вручную. Я очень рад, что могу поддерживать подобных предпринимателей.

— **Несмотря на присутствие традиционной базы в ваших блюдах, вы используете инновационные подходы. Как рождаются новые блюда?**

— Наша кухня очень сильно изменилась за последние годы, а сам ресторан, имеющий сегодня звездный статус, превратился в место, которое дает возможность испытать нечто новое именно в эмоциональном плане.

Мне всегда нравится использовать в своих блюдах что-то современное и удивительное. Часто мне помогают воспоминания или какой-то опыт, иногда вдохновляют путешествия. Некоторые блюда удаются сразу, а некоторые требуют долгих подготовок, чтобы получилось именно то, что я ищу.

— **Сегодня в кулинарии встречается множество трендов и модных направлений, которые быстро распространяются по всей планете. На ваш взгляд, гастрономический мир теряет от этого или все-таки развивается благодаря таким процессам?**

— Как я уже говорил, я считаю важным, чтобы каждый шеф-повар имел

— Главная задача шеф-повара — суметь вызывать у людей эмоции и воспоминания через пищу. Этого можно добиться, только если относиться к своему делу с должной серьезностью, т.е. использовать исключительно высококачественные продукты, указывая в меню их подлинное происхождение, а не запутывать вкусовые чувства гостей более дешевыми аналогами. Серьезность и узнаваемость продукта в сочетании с инновационным и неожиданным подходом в его приготовлении обращают интерес к изысканной кухне даже тех, кто к ней не привык.

— **У вас есть наставник или учитель, на которого вы равняетесь? Кто из поваров вас вдохновляет?**

— Моим первым учителем была моя бабушка, именно благодаря ей, я приобрел базу для собственного опыта. Но с тех пор, как сам стал шеф-поваром, могу с уверенностью отметить, что Гуальтьеро Маркези (*Первый шеф-повар из Италии, получивший три звезды «Красного гида Мишлен», известен как создатель современной итальянской кухни.* — Прим. ред.), на мой взгляд, является самой важной вехой в итальянской творческой кухне. ✘