

КУЛЬТНОХОД

ПОЧЕТНЫЙ КОНСУЛ ИТАЛИИ ВСТАЛ К ПЛИТЕ

Накормили всех

Джангуидо Бреддо в «Восточном Экспрессе» провел мастер-класс по приготовлению пасты

КСЕНИЯ ЛИТВИНОВА

В центре сервиса и отдыха «Восточный Экспресс» минувший четверг был посвящен итальянской кухне. Для всех собравшихся прямо в зале настоящую итальянскую пасту по рецептам из своей книги готовил почетный консул Италии в Самарской области и Республике Татарстан Джангуидо Бреддо. Как рассказала президент Поволжского института итальянской культуры Татьяна Буробина, мастер-класс от Джангуидо Бреддо стал заключительным аккордом фестиваля «Итальянская весна». Он стартовал в начале апреля. В рамках фестиваля прошли выставка, мастер-классы, а также ретроспектива фильмов современных итальянских режиссеров. В начале вечера Татьяна Буробина вручила благодарственные письма тем, кто помогал в организации и проведении фестиваля, в том числе руководителю управления внешнеэкономической деятельности мэрии Алексею Вострикову, зампреда городского думы Олегу Кулагину, генеральному директору центра туристических программ «Пилигрим» Анне Тукмачевой и исполнительному директору ЦСиО «Восточный Экспресс» Юлии Ким. «Последние полгода мы проводим в ресторане серию своих мастер-классов, поэтому пройти мимо такого события, как мастер-класс от Джангуидо Бреддо, мы просто не могли. Я пока не готовила по его книге, но ее первая часть, историческая, мне очень понравилась. Книга действительно написана экспертом в области кулинарии», — отметила Юлия Ким.

Настоящую итальянскую пасту Джангуидо Бреддо готовил в зале, на глазах у всех собравшихся. По-

**ПО СЛОВАМ
ДЖАНГУИДО БРЕДДО,
РОССИЙСКИЕ
МАКАРОНЫ НЕ ИМЕЮТ
НИЧЕГО ОБЩЕГО
С ИТАЛЬЯНСКОЙ
ПАСТОЙ.
Они больше похожи
на клей**



четный консул представил свою книгу о главном национальном блюде Италии — пасте. «В этой книге есть душа. Я читал много книг об итальянской кухне, но все они далеки от реальности. Для многих рецептов требуются дорогостоящие продукты, которые не так легко найти в магазинах. Моей задачей было предложить такие рецепты, следуя которым каждый мог бы приготовить это блюдо у себя дома», — отметил он.

Джангуидо Бреддо приготовил для гостей две разновидности национального итальянского блюда. Сначала гости смогли понаблюдать за приготовлением спагетти с чесноком, оливковым маслом и перцем. На это блюдо у сеньора Бреддо ушло не более 20 минут. А чуть позже он приготовил перья с семгой. В интервью «P.S.» почетный консул Италии рассказал о том, чем отличаются макароны от пасты, а также о том, что ему не нравится в наших ресторанах.

— На ваш взгляд, сильны различия между итальянцами и русскими в отношении к еде?

— Я считаю, что итальянская кухня самая серьезная в мире, по-

тому что у нас сильные гастрономические традиции. В Италии к качеству блюд, подаваемых на стол, относятся очень щепетильно, особенно если речь идет о пасте. У нас говорят: первое, что должен попробовать маленький ребенок после того, как его отлучат от груди, это паста. У нас большим почетом пользуются все, кто связан с гастрономией. Мы ценим качество продуктов и качественные блюда, так как представить хорошую кухню без качественных продуктов просто невозможно. В России я живу уже 17 лет и хорошо знаком с русской кухней. Даже написал в Италии книгу о русской кухне. Я уверен, что неотъемлемой частью русской кухни является история. Ее необходимо знать, если человек хочет понимать, почему то или иное традиционное блюдо принято готовить именно так, а не иначе. Но если человек знает, какая философия заложена в эту кухню, то и относиться к ней он будет по-другому, больше ценить. Я написал книгу о русской кухне, так как в Италии о ней мало кто знает.

— Какие популярные блюда русской кухни произвели на вас

наибольшее впечатление, когда вы впервые приехали в Россию?

— Меня поразила распространенность супов. В Италии они не пользуются популярностью. Это блюдо было широко распространено лишь в послевоенные годы, когда был дефицит с продуктами. В этот период основной едой были паста и суп. Но со временем супы стали готовить все реже. А в России эта традиция очень сильна. Возможно, следующую книгу для итальянских читателей я напишу именно про русские супы.

— Те макаронные изделия, которые продаются у нас в магазинах, можно считать пастой?

— Русские макароны, конечно, относить к пасте нельзя, так как большинство макаронных изделий, представленных на прилавках магазинов, приготовлены из мягких сортов пшеницы. Это не паста, это клей. Паста готовится из муки твердых сортов пшеницы. В России продукции такого качества мало, хотя на пачках пишут, что эти изделия из твердых сортов пшеницы, но это неправда. Но, с другой стороны, во многих магазинах сейчас в продаже есть итальянская паста, стоит она ненамного дороже — порядка 60 рублей. А одна пачка — это шесть порций. Полагаю, 10 рублей за порцию пасты — вполне приемлемая цена. Но я говорю о продукте импортном. Если же вы видите на пачке надпись «паста», при этом продукт произведен не в Италии, а в России, то стоит задуматься о его качестве. У вас же наверняка вызовет сомнения такой продукт, как итальянская водка. С пастой российского производства аналогичная ситуация.

— Как вы оцениваете уровень ресторанов и подготовки шеф-поваров?

— В России несколько гастрономических миров: Москва,

Санкт-Петербург и вся остальная страна. В Москве есть заведения, которые на 100% абсолютно такие же, как в Италии. Они не боятся чуть больше потратить, но при этом купить качественные продукты. Несмотря на то что им нужно выплачивать большую зарплату, они нанимают высококлассных поваров. Но, как правило, большинство ресторанов, особенно в провинции, на продуктах стараются экономить, как и на зарплате поваров. Конечно, качество кухни в заведении от этого страдает. Компенсировать этот минус призвана развлекательная программа: музыка, танцоры, ведущие. Но если я хочу послушать хорошую музыку, я иду на концерт. А в ресторан люди ходят, чтобы попробовать какие-то интересные блюда, которые по разным причинам не могут приготовить дома сами. Но на мой взгляд, через какое-то время эта ситуация изменится и в российских ресторанах будут придерживаться общемировых принципов.

— В России очень много ресторанов европейской и японской кухни. Почему, на ваш взгляд, не востребованы рестораны русской кухни?

— Предлагать блюда экзотической кухни проще, так как большинство людей не знает, какими они должны быть в идеале. С блюдами русской кухни в России такой фокус не пройдет. Я неоднократно бывал в ресторанах, которые позиционируются в России как итальянские, но в них по факту не было ничего итальянского, кроме названия: продукты не итальянские, а повар с итальянской кухней знаком только по книгам. ■