

Светский

П Е Т Е Р Б У Р Г

№4 • июль – август • 2010

Владимир Гусев:
«В Русском
музее проходит
до 70 выставок в год»

*Vladimir Gusev:
Russian Museum holds
roughly 70 displays annually*

**Генконсул
Италии Фаити
Сальвадори:**
«Россия – страна
европейская»

*Consul General of Italy Faiti Salvadori:
Russia is a European country*

Жан-Жак Герон:
русский нонконформизм –
«неизвестные классики»

Jean-Jacques Gueron: Russian



до совершенства свой английский, Франческо вернулся в Италию. К сорока трём годам успел жениться, родить троих сыновей и поработать управляющим ресторана в провинции. Потчuya гостей, искрящийся от радости итальянец рассказывает о своих приключениях в России. Советует на то, что в Петербурге ему зачастую не хватает солнца, зато очень нравятся люди – открытые, готовые к диалогу, доброжелательные и весёлые. А ещё итальянскую душу завораживает величие города, что не удивительно, ведь к этой красоте приложили руку его соплеменники.

«Летом я обязательно бываю в Пушкине, Павловске, люблю прокатиться на велосипеде по парку, наслаждаясь пением птиц. Ну и какое лето без залива и синих озёр! Зимой хожу в Эрмитаж. А когда становится грустно, гуляю по Итальянской улице».

Итальянская кухня тесно связана с детством, с тем, что готовила мама. Еда – один из самых прочных элементов, объединяющих современное итальянское общество. Право работников на кофейный перерыв записано в трудовом кодексе Италии. Итальянцы могут критиковать своё правительство, недовольно ворчать по поводу игры национальной сборной по футболу, но никогда не скажут ни одного плохого слова о своей кухне. А о ней они могут говорить часами.

Рассказы о блюдах (равиоли с крабом под соусом из белых грибов и тыквы, ньокетти с песто сицилиано и копчёной рикоттой, спагетти с лобстером) звучат из уст шеф-повара Джузеппе Приоло, как сонеты Петрарки о его возлюбленной Лауре. Джузеппе родом из Палермо, ему сорок четыре года, он женат, воспитывает двоих сыновей. Старший пошёл по стопам отца и пробует свои силы в ресторанном бизнесе. Сицилийские гастрономические традиции

The place is popular with the celebs, but not only. The clientele ranges from Svetlana Medvedeva, Valentina Matvienko, Giorgio Armani and the city worshiped “Zenit” team golden boys to local residents who value the family atmosphere and the highest level of service and cuisine carefully maintained by the staff.

Both Francesco and Giuseppe are fully absorbed into the work, however, it does not mean that they are obsessed with it. Their work is their life, so the daily routine of a family man (they both are husbands and loving fathers) has just to be integrated in it. “Every dish has to have its soul. So has any restaurant”. That’s the main recipe of “Francesco” success.

Управляющий ресторана «Франческо» Франческо Барбатто





Шеф-повар
ресторана
«Франческо»
Джузеппе Приоло

Джузеппе в прямом смысле впитывал в себя с рыбой, которую готовила его мама. И теперь рыбные блюда остаются его любимыми предложениями. Он – капитан корабля, начавший своё плавание по морям кулинарных открытий с четырнадцати лет. Получив диплом поварской школы, секреты мастерства Джузеппе осваивал в небольших ресторанах, потом работал в сетевых ресторанах

известных отелей. После гостиничного опыта вернулся в обычный ресторан: ему больше импонировала домашняя атмосфера. «Интересней работать для гостей, которые придут не один раз, а для постоянных посетителей, которые становятся друзьями. Они всегда рядом, со временем узнаёшь их пристрастия и вкусы. В отеле другая ситуация: человек приехал, пожил, уехал и – «чао». Нет личного контакта, который так важен для настоящего повара, ведь, когда готовишь для друга, думаешь о нём, а это всегда сказывается на результате». Джузеппе позвал в один из проектов московский ресторатор Аркадий Новиков: талантливый кулинар должен был радовать своим искусством москвичей. Но Аркадию Новикову и петербургскому ресторатору Вадиму Лапину пришла мысль открыть итальянский

ресторан в центре культурной столицы. Так Франческо и Джузеппе оказались в холодном, но таком же прекрасном, как их Италия, Санкт-Петербурге.

На вопрос: «Какие места для трапезы вы порекомендовали бы в Италии?» – Франческо отвечает: «В каждом регионе своя кухня. На севере в trattorie скорее выберут питательную поленту с кониной, чем что-нибудь лёгкое, овощное, южное. На юге, у моря: лангусты, мидии, гребешки, креветки, домашнее вино. Старайтесь выбирать рестораны подальше от туристических мест, маленькие, семейные, домашние». Многие зависит не только от места, качества продуктов, но и от мастерства повара.

«Хорошими поварами не рождаются, ими становятся, – считает Джузеппе. – Надо много работать в поте лица в прямом смысле. В праздники, когда все веселятся, ты должен стоять на кухне. Это занимает почти всё время, даже семья и друзья – на втором месте. Ты должен любить работу, как женщину, тогда станешь профи. Самые вкусные блюда получаются, если вкладываешь в них частичку сердца. При этом нужно досконально знать все технические моменты: соединение продуктов, их совместимость, сочетаемость». Джузеппе экспериментирует, импровизирует, колдует над продуктами. Хотя сам любит самую простую еду: пасту с оливковым маслом.

«Любое блюдо должно иметь свою душу», – говорит Джузеппе. «Так же, как и любой ресторан», – с улыбкой подхватывает его мысль Франческо. И мы согласно киваем: чего-чего, а итальянской, открытой, солнечной души в ресторане «Francesco» с избытком.

ЧЕГО ТОЛЬКО НЕ ДЕЛАЮТ ИТАЛЬЯНЦЫ В РОССИИ: ПУТЕШЕСТВУЮТ, ПОЮТ, СНИМАЮТ КИНО, ПРОДАЮТ, ПОКУПАЮТ, ВЛЮБЛЯЮТСЯ. ОСОБО ОТЧАЯННЫЕ ИСКАТЕЛИ ПРИКЛЮЧЕНИЙ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В НАШУ СТРАНУ НА ПОИСКИ КЛАДОВ. ЧТО СЛУЧАЕТСЯ С КЛАДОУСКАТЕЛЯМИ В ГОРОДЕ ПЬЕВОВ, ДВОРЦОВ И ФОНТАНОВ, МЫ ЗНАЕМ. НО ЕСТЬ ИТАЛЬЯНЦЫ, КОТОРЫЕ САМИ ГОТОВЫ ДАРИТЬ НАМ КЛАДЫ — НАСТОЯЩИЕ СОКРОВИЩА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ.

Итальянцы в России

Текст:
Елена
Рачицкая
Фото:
Яна
Романова

О СТРАНЕ солнца и улыбок, гастрономических традициях темпераментных южан, самой вкусной кухне в мире и, конечно, о любви — к еде и людям, размышляют управляющий и шеф-повар итальянского ресторана «Francesco» Франческо Барбатто и Джузеппе Приоло.

«Ресторан — мой дом, — говорит Франческо, — я здесь с одиннадцати утра, а провожать последних гостей иногда приходится в два ночи. У нас бывают высокие гости: Джоржио Армани, министр Италии, Светлана Медведева, Валентина Матвиенко. Звёзды спорта — тренер Спалетти, игроки клуба «Зенит». И обычные посетители. Любому гостю — максимум внимания. Мне нравится работать в зале, сопровождать гостей, рассказывать им о новинках. Это в стиле итальянских ресторанов — домашняя атмосфера и высокий уровень сервиса и кухни».

Семья Франческо сорок лет занимается ресторанным бизнесом. В Неаполе им принадлежат кафе, ресторан и пиццерия. Будучи мальчиком, Франческо натирал посуду на кухне, в подростковом возрасте учился барменскому искусству, повзрослев, принимал гостей в зале. Восемь месяцев работал в лондонском ресторане дяди. Усвоив премудрости лондонского стиля и отточив

Italians in Russia

ITALIANS in Russia... they come to travel, sing, make films, fall in love, look for hidden treasures of the past or just to share the treasures of Italian way of living, their world famous national cuisine, for instance.

“Francesco” Italian restaurant manager Francesco Barbato and the head chef Giuseppe Priolo are frank to contemplate on Italian cuisine, love and life. Francesco Barbato, a successor of the family that used to be and still is in the restaurant business, reckons his enterprise to be his real home. From 11 a.m. to the last guest — that is his usual shift. Some guests leave the place at 2 a.m., however, everybody is worth servicing.