

ПОЮЩИЙ ПОВАР

Свой очередной визит в Москву шеф-повар известного тосканского ресторана «Иль Ботаччио» **Антонио Моска** приурочил к открытию Первого московского гастрономического фестиваля. Антонио — повар в четвертом поколении, ставший своего рода достопримечательностью Тосканы. В его ресторане ужинают Нобелевские лауреаты и голливудские кинозвезды, которые приходят сюда не только для того, чтобы насладиться изысканными блюдами, но и послушать замечательные песни под гитару в исполнении... самого Антонио.

Гастрономический и музыкальный талант Антонио Моска могли по достоинству оценить посетители ресторана Fish, ведь именно здесь маэстро угощал своих гостей знаменитыми на весь мир блюдами средиземноморской кухни. Гвоздем программы стало любимое блюдо Барбары Стрейзанд — устрицы и равиоли с подкопченным сладким перцем. Музыкальным сопровождением вечера, разумеется, были знаменитые песни шеф-повара. «Буржуазному журналу» Антонио Моска рассказал о том, как любовь к музыке привела его к вершинам кулинарного мастерства.

текст Ольга Бобровская

Так все-таки что было раньше, музыка или поварское искусство?

Музыка. Моя история связана с ней очень тесно. Я был третьим ребенком в семье, а всего нас было четверо. Мой старший брат занимался в частной музыкальной школе — играл на пианино. Я обожал слушать, как он играет. В 8 лет я впервые взялся за струны. Тогда мы играли и слушали в основном итальянские песни. Потом, когда я стал взрослее (это был период Rolling Stones и Beatles), мои музыкальные интересы стали выходить за рамки традиционной итальянской музыки. Мне нравился джаз, рок, «черная музыка». В 18 лет мы с моим другом организовали свою группу. Наняли турменеджера и колесили по стране с гастролями. Тогда мы играли неаполитанский рок с уклоном в джаз. Спустя некоторое время мы выпустили свой первый диск. Кстати, в это время я уже был студентом биологического факультета. Так что на мое образование, в широком смысле этого слова, повлияло не только традиционное семейное воспитание, но и западная культура — ведь новая музыка приходила главным образом из Штатов.

А когда же началась ваша карьера в ресторанном бизнесе?

Закончив университет, я переехал из Неаполя в Тоскану, и моя жизнь полностью изменилась. Я понял, что скорее всего профессионального музыканта из меня не получится. И тогда я подумал о новом проекте. Мы купили прекрасный дом и решили сделать из него ресторан и клуб для отдыха. Идея заключалась в том, чтобы создать очень элегантную аристократическую атмосферу. Мы долго работали над интерьером помещения, и когда все было готово — я просто влюбился в наше детище. И только спустя три года я снова взял в руки гитару. К тому времени мы пригласили в наш ресторан профессионального пианиста, с которым мы стали частенько играть вместе.

Кто научил вас готовить?

Первым моим учителем на кухне была бабушка. Ей нравилось собирать по воскресеньям всех родственников за большими семейными обедами. Она готовила очень много креольских и индийских блюд, любила этническую кухню. Ее коронным блюдом была паста с бобами. Кстати, она все делала на глазок. Я хорошо усвоил ее урок и теперь, чтобы приготовить какое-нибудь блюдо, просто прихожу на кухню и для начала изучаю имеющиеся про-

дукты, а потом на глаз определяю, сколько чего нужно. Как художник, я беру из палитры определенное количество того или иного оттенка – поэтому не спрашивайте меня, сколько нужно взять граммов такого-то продукта. Я не могу объяснить, я могу только показать.

Кстати, важно ли соблюдать цветовую гамму в блюде? Так, например, как в пицце «Маргарита», где помещены цвета итальянского флага – зеленый, белый и красный.

Устрицы, равиоли с подкопченным сладким перцем, маленькие кальмары с травами и белыми грибами. Ризотто «Мадрас» (с карри), название которого происходит от города в Индии. Сибас с цветками цуккини, семга с розовым перцем и рукколой.

Понравилась ли вам московские рестораны?

Я мало где успел побывать. Был на «Веранде» в Жуковке – это восторг! Очень уютная атмосфера. Меня поразили русские соленья – мы их покупали на рынке в Жуковке.



Конечно! Цветовая гамма блюда имеет большое значение – именно она создает настроение. Ведь в любом блюде важны не только его вкусовые качества, но и форма, цвет, запах, расположение ингредиентов и различные украшения. Я стараюсь использовать ингредиенты, которые хорошо сочетаются по цвету. Например, пасту с кальмарами я делаю так: беру белую пасту, красные томаты, белые грибы и крем. Получается очень хорошее цветовое сочетание. Похоже на абстрактную картину. К грибам я часто кладу куркуму – комбинация коричневого и желтого очень выигрышна. Кроме того, в свои блюда я всегда кладу много овощей, ведь это полезно и очень по-средиземноморски. Вообще, овощи – это основа итальянской кухни. Мы ведь не очень любим мясо, предпочитаем ему рыбу и овощи.

Какие еще блюда считаются вашими «коронными»?

Меня поразили русские соленья – мы их покупали на рынке в Жуковке. Неужели у вас каждая хозяйка знает, как их готовить?

Неужели у вас каждая хозяйка знает, как их готовить? Это же очень сложный процесс! Еще мне понравился ресторан «Узбекистан». Атмосфера в Vogue cafe мне показалась очень сухой, да и качество блюд не порадовало. Я был даже несколько разочарован.

А в последний день я был в «Обломове». Сразу видно, что там готовят с любовью. Казалось бы, простая пицца, но какое качество! Я просто уверен, что ваши русские традиции скоро станут модными во всей Европе, потому что это действительно вкусно! *ЕЖ*

Человек-оркестр

Тосканская знаменитость Нино Антонио Моска готовит так, что ложку проглотить, а поет так, что заслушаешься и обо всем на свете забываешь. А еще он работает в университете, занимается скульптурой, дает уроки кулинарного мастерства в своей собственной школе, пишет по ночам стихи, воспитывает двоих детей и жить не может без другого своего детища — ресторана Il Bottaccio. В ноябре живая иллюстрация на тему «и швец, и жнец, и на дуде игрец» готовил и пел для гостей ресторана Fish.

Шеф: Что появилось в Вашей жизни раньше — музыка или кулинария?

Нино Антонио Моска: Страсть и к тому, и к другому перешлась мне на генетическом уровне. Повар в четвертом поколении, в детстве я часто помогал бабушке на кухне — ей нравилось собирать семью за большими семейными обедами каждое воскресенье. Позже, в студенческие годы, я полюбил говорить для своих друзей, когда мы устраивали вечеринки. Что до музыки, рожденный в Неаполе, я просто обязан был петь хорошо. И хотя я никогда не хотел сделать музыку своей профессией — слишком уж стрессовый бизнес — жить без нее, как и без кухни, я не могу. При этом ни музыке, ни кулинарному искусству я никогда не учился специально. Вместо этого я закончил факультет биологических наук, потому что при поступлении нужно было сдавать меньше всего экзаменов. Впоследствии знания по биологии и химии очень пригодились мне на кухне: помогли лучше понять продукты, их структуру и взаимосвязь. А что такое кулинария — это не искусство сочетания, основанное на поиске и традиции?

Ш.: Но в чем будущее искусства кулинарии — в поиске или в традиции?

Н.А.М.: Моя бабушка бесподобно готовила пасту. Я взял ее рецепт и усовершенствовал: фаршировал устрицами, придумал соус. Так на свет появились мои «макарончики» (рецептом которых Нино поделился с читателями «Шефа» — прим. ред.). Настоящую радость людям дарит традиционная кухня, и так будет до тех пор, пока у них не вырастут крылья и они не превратятся в ангелов. Поэтому мы должны уважать традиции своей страны и уметь их правильно использовать, ориентироваться на требования нового времени.

Ш.: Чьи традиции — Тосканы или Неаполя — оказали большее влияние на Вашу кухню?

Н.А.М.: В наследство от Неаполя мне досталась страсть к рыбным блюдам и первоначальные кулинарные навыки, приятные бабушки. Когда двадцать два года назад мы открыли Il Bottaccio и я поселился в тосканской деревушке Montopoli, расположенной между морем и холмами, то был несказанно рад возможности комбинировать в своих блюдах морскую свежесть и ароматы леса. Со временем в моей кухне важную роль стали играть и индийские специи. В течение многих лет я занимался йогой, посещал центры Харн-Кришны, искал себя. Увлечение индийской культурой не могло не сказаться на моем гастрономическом стиле.

Ш.: Удалось ли транспортировать вкус Тосканы в московский ресторан?

Н.А.М.: За месяц я прислал в ресторан Fish список необходимых для гастролей продуктов и был приятно удивлен, когда обнаружил в Москве наилучшую рыбу и все заказанные мною свежие травы и специи.

Ш.: Il Bottaccio называют одним из самых элегантных и аристократичных ресторанов в Италии. Он не обделен вниманием голливудских звезд и нобелевских лауреатов. Поделитесь формулой успеха?

Н.А.М.: Нам повезло с местом. Помимо того, что в Алуан-



ских Альпах потрясающе живописная природа, еще во времена Римской империи здесь добывался знаменитый белый мрамор, с которым работал сам Микеланджело. А недалеко от Montopoli находится известный всему миру городок Пьетросанта, где живут исключительно художники и скульпторы. Божественный дух места не мог не повлиять на наш проект и на меня самого. Под влиянием этой артистической атмосферы я стал работать мрамором и писать стихи. И неудивительно, что все в Il Bottaccio буквально пропитано искусством.

Ш.: Мало того, у Вас есть даже своя собственная студия, как у Микеланджело...

Н.А.М.: Только эта студия — кулинарная, и за уроки я денег не беру. Но кулинарному искусству я учу, как в настоящей художественной школе. Мои ученики пробуют, гадают, чувствуют вкус, обсуждают этот вкус в сочетании с различными винами, посещают винные погреба и мастерские, где производят оливковое масло. Причем, молли учениками могут стать как обычные посетители Il Bottaccio, так и студенты, которых мне присылают из различных школ по подготовке профессиональных поваров — Culinary Art Institute (США), Scuola Albergo Italiano (Италия), Montreux Institute (Швейцария). И к тому, и к другим подход должен быть строго индивидуальный. Только так можно научиться какому-либо искусству вообще.

Ш.: Какие открытия Вы сделали для себя в Москве?

Н.А.М.: Я посетил несколько московских ресторанов и даже съездил на рублевский рынок, посмотреть... Простая, но очень вкусная еда, которая там продавалась, поразила меня, и особенно — соленые опунчики. А еще стейк — всегда я никогда не пробовал речную рыбу и не был готов к тому, что она окажется такой потрясающе вкусной.

Ш.: Ходят слухи, что в Россию Вы скоро вернетесь, но уже в другом качестве...

Н.А.М.: Да, и в довольно необычной ипостаси. Дело в том, что я разрабатываю и одновременно являюсь директором программы по менеджменту в сфере туризма и гостиничного дела European School of Economics — школы эконимии в Лукка (Тоскана). Филиалы этой школы есть в Милане, Риме, Лондоне и Нью-Йорке. Следующей на очереди — Москва. Очень важно принести на российский рынок итальянскую креативность, европейские традиции образования и американский прагматизм.

ОЛЬГА ОВЧАРОВА
ФОТО ФАИНА ОСМАНОВА



Рецепт от Нино Антонио Моска

МАКАРОНЧИКИ С УСТРИЦАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Ингредиенты на 2 порции

- Паста**
- Белая мука 200 г
- Соль 5 г
- Яйцо 2 шт.
- Начинка**
- Устрицы 10 шт.
- Масло оливковое 5 мл
- Чеснок 1 шт.
- Перец белый по вкусу
- Вино белое сухое 1/2 стакана
- Соус**
- Перец красный 100 г
- Перец желтый 100 г
- Перец зеленый 100 г
- Масло оливковое 50 мл
- Сливки свежие 50 мл
- Бульон из морепродуктов 100 мл
- Майоран 1 веточка
- Петрушка по вкусу
- Соль, перец по вкусу

Приготовление. Паста. В муку добавив соль и яйца. Месить до тех пор, пока не получится однородная эластичная масса. Разложить ее на полотенце и поставить в холодильник на полчаса.

Начинка. Очищенные устрицы бросить в сковороду с оливковым маслом и раздавленным чесноком. Добавить белое вино и молотый перец. Раскатать тесто на тонкие листы, сделать из них квадратики по 5 см каждый. Смазать сливком и осторожно выложить на каждый из них по устрице. Сформировать макарончики.

Соус. Пассеровать перец в горячей духовке, затем очистить его от кожуры. Порезать на тонкую соломку и обжарить в масле с добавлением чеснока, майорана, соли, сливок и бульона морепродуктов. Готовить в течение трех минут. Макароны, фаршированные устрицами, варить в подсоленной воде. Через 5 минут вслить, а макароны положить в сковородку с соусом. При подаче украсить блюдо целой рубленой петрушкой.