

# PRIME

ПОХОЖДЕНИЯ МИРОЕДОВ

*Traveller*

**ИРИНА КУДРИНА,  
НАДЕЖДА ОБОЛЕНЦЕВА,  
ФЕДОР БОНДАРЧУК,  
ХАНС МАЙЕР, ЯНА ПИЛ,  
АНАТОЛИЙ КОММ,  
ДЕНИ МАРТАН, ФИЛИПП  
СТАРК, ИРИНА КУРБАТОВА**  
о закрытом интеллектуальном клубе,  
«Великом Гэтсби»; азиатском арт-  
рынке, кулинарных мастер-классах,  
велосипедных маршрутах Бордо  
и космическом туризме

**А ТАКЖЕ**

Джон Малкович, Лоуренс Графф,  
Клинт Иствуд, Ричард Брэнсон,  
Флавио Бриаторе, Фрэнсис Форд  
Коппола, Роберт Де Ниро,  
Боно и другие знаменитые  
владельцы отелей

**Плюс**

постоянные авторские колонки  
Марка Гарбера, Андрея Деллоса  
и Валентина Юдашкина





# ЗВЕЗДНЫЙ ПУТЬ

Интервью Маши Никулиной

Полвека назад Albergo della Regina Isabella на острове Искья был создан как уединенная гавань для бурных увеселений и отдыха звезд мирового кино, итальянских див и цвета деловой элиты. Сегодняшние его постояльцы особенно ценят «старорежимное» качество отеля, шарм времени и блеск традиций, но все-таки для нового тысячелетия понадобились новые звезды. Одной из них стал талантливый и харизматичный шеф **Паскуале Паламаро**, возглавивший ресторан авторской кухни Indaco, получивший недавно свою первую звезду Мишлен.



**Как вы можете описать особенности своего ресторана?** Indaco – альтернативный ресторан для исторического Albergo della Regina Isabella, а для острова Искья – просто единственный в своем роде. Название Indaco означает «индиго» – это не только синева моря, в которое практически погружен наш ресторан, это еще и символ всего уникального, глубокого, таинственного, это символ погружения в стихию моря и неба. Мы работаем только вечером – Indaco придуман как островок романтики и волшебства средиземноморской атмосферы, причем гастрономический фактор призван усилить эмоциональное восприятие.

**В чем суть вашей гастрономической концепции?** Мне нравится делать то, чего не встретишь больше нигде, – и в то же время моя креативность опирается на все богатство островной традиции. В свои 34 года я получил солидное образование и опыт от лучших традиционных шефов Италии и теперь почувствовал в себе силы соединить эти знания с новыми техниками и открытиями современной международной гастрономии. Мое новаторство в Indaco – в эстетской атмосфере и необычной, очень свободной интерпретации старинных рецептов. К созданию блюд меня приводят прежде всего эмоции, ощущения и размышления – для меня это главная движущая сила. Если честно, мое назначение в Indaco было смелым поступком владельцев отеля – ресторан Regina Isabella давным-давно славится своей традиционной кухней, да и я сам вышел «из-под крыла» его великого шефа. Но потом решил все поменять, создав своего рода альтернативный гастрономический театр под названием Gusto al buio – «Вкус в темноте», где и гостю предлагается совместная импровизация. Ресторан принципиально камерный – мы никогда не принимаем более 30 посетителей, для того чтобы обсудить «сценарий» с каждым посетителем и учесть его пожелания. Дальше разыгрывается появление каждого блюда как персонажа со своей историей, характером и художественными особенностями...

**С подачей понятно, а чем Indaco может удивить искуженного гостя, который любит свежесть именно гастрономических решений?** На мой взгляд, свежесть решений начинается с идеальной и непогрешимой свежести самих продуктов. Поэтому я все выращиваю в собственном саду и огороде: в этих продуктах уже заложены эмоции и ароматы родной земли, они уже выражают мои чувства. Я 100%-ный уроженец Искьи и безумно люблю ее вкусы и традиции – это главное в моем творчестве. К примеру, собирая однажды в огороде баклажаны, я подумал: а почему бы не сохранить в классической Parmigiana alla melanzana эту идеальную природную форму и глянцевою поверхность? Теперь это блюдо подается как «репродукция» свежего баклажана с неожиданным сюрпризом внутри. Другой пример – Gamberi rossi fritto-non fritto, где термин «жареный-нежареный» – это некий трюк, в котором свежая креветка по контрасту подается с тончайшим поджаренным тостом. Для меня главный риск в приготовлении морепродуктов – потерять их первозданную нежность и вкус, поэтому в Indaco царит просто культ сохранения морских запахов и ароматов!



**Как бы вы описали традиции острова Искья и в чем суть вашего новаторства?** Вообще, традиция гастрономии Искьи – объединение двух начал: земли и моря. Это могут быть простые продукты, но островитяне видят в них ценнейшие дары природы и стараются преподать их как деликатесы. Так, традиционное блюдо бедняков из черствого хлеба Fresella с соусом из помидоров в меню 2013 года я задекорировал под морской камень – я чувствую себя художником, и визуальная эстетика для меня неразлучна с эстетикой вкусовой. Или, скажем, мурена – «бедняцкая» рыба с «подмоченной репутацией», которую по традиции едят только на Рождество (на счастье), – в новой интерпретации Indaco она стала абсолютным деликатесом! Если же говорить о главном «наземном» продукте острова Искья, кролике, мы не остались в долгу перед традицией и сделали его «гвоздем программы»: Parmigiana из кролика с начинкой из творога. Впрочем, в меню 2013 года я пошел еще дальше, объединив «священного кролика» с мидиями (vongole). Такое сочетание – почти триллер для традиционалистов, но зато какой увлекательный! Что делать: в моей генетике заложена любовь к дарам и земли, и моря, и мне нравится их смешивать самым невероятным образом. Ну и, наконец, «коронное блюдо», которое стало «судьбоносным» для получения звезды Мишлен, – «Дневной улов, приготовленный медленным томлением термальными



**На предыдущем развороте: Паскуале Паламаро и блюдо-импровизация на тему ravioli. На этом развороте: общий вид на отель Albergo della Regina Isabella**

водами», с кабачками и цветами кабачков. Для меня получение этой звезды не просто профессиональная удача. За этим стоит счастье, что я сумел заслужить признание практически неизвестной кухни острова Искья. Так готовили дары моря еще древние римляне, так делала и моя мама: пока дети купались в море, она заворачивала дневной улов в бумагу и закапывала его в песок рядом с горячим термальным источником – на Искье они дымятся повсюду, и это не только источник здоровья, но и прекрасный способ термобработки.

**А как вообще обстоит дело с гастрономией на Искье? И что, на ваш взгляд, было главным в присуждении вашему ресторану мишленовской звезды?** К сожалению, ни Искья, ни даже наш «гламурный» сосед – Капри не снижали официального признания своей гастрономией, хотя у нас много ресторанов с отменной местной кухней. Звезды Мишлен – немножко не про нашу философию еды. Их обычно получали единичные рестораны знаменитых шефов при знаменитых отелях – это огромные затраты, очень дорогие ставки на успех. Но главное – требования Мишлен столь суровы, что большинство шефов предпочитают им работу в собственное удовольствие и для своей публики. На Искье до Indaco было всего два звездных ресторана, так вот один из них – Melograno – закрылся в 2012 году именно по этой причине. Что касается меня, то я полон энтузиазма и честолюбивых замыслов – удивлять и радовать наших гостей. Звезда Мишлен подтверждает, что я устремился по правильному пути и смогу принести заслуженную славу и признание не только острову Искья, но и владельцам Albergo della Regina Isabella. Вообще, семья Карреро – настоящие меценаты, они вкладывают огромную любовь и значительные средства в то, чтобы Regina Isabella продолжала быть живой легендой острова. За последние 10 лет они сделали из своего отеля центр культурной и светской жизни, вернув сюда международные фестивали кино и музыки, но главное – соревнования шефов и виноделов со всего мира! Только благодаря встречам с современными звездами гастрономии в Albergo della Regina Isabella во мне проснулась неугасимая страсть к новаторским решениям. Возможность творить свободно превратила ремесло в высокое искусство – теперь это смысл моей жизни.

**Паскуале, ваша гастрономия не просто артистична и удивительна, вы – настоящий поэт и философ... Я знаю, что это очень в духе итальянской культуры, но среди публики это модно, востребовано?**

Именно это сейчас востребовано больше всего – креативность, фантазия, искусство отличаться от всех. Клиенты Indaco – это те, кто ценит гастрономию именно в контексте «вкусно поесть» и «провести незабываемый вечер»: наши гости – молодые люди, любящие современное понимание роскоши, путешествующие по лучшим местам планеты. В этом смысле я безумно горжусь тем, что Albergo della Regina Isabella и наш ресторан Indaco будут отмечены на картах путешественников, ценящих средиземноморские традиции в новом формате. Прошлый сезон мы завершили свадьбой американской пары на парусной яхте – они захотели перенести уникальный «букет» стиля Indaco на самое романтическое событие своей жизни. Так что будем надеяться, что звезда Мишлен будет для нас и наших гостей звездой путеводной! ☺