



1



2 3

ДЕСЯТЬ ПО МЕСТНОМУ

В преддверии 10-летнего юбилея ресторана Indaco в отеле Albergo della Regina Isabella его бессменный шеф Паскуале Паламаро рассказал Марии Белоковильской, как определился с концепцией лишь спустя восемь лет после открытия, а заодно научился лучше понимать себя.



4



Паскуале, давайте начнем с того, как вы оказались на кухне.

Я всегда был поваром. С самого раннего детства. В 14 лет пошел работать в четырехзвездочный отель. Там меня встретили три очень толстых шефа, а я был совсем маленький, тощий. Брался за любую работу: мыл сковородки, чистил картошку.

То есть всему учились на практике?

Не только. В 16 я поступил в кулинарную школу Vincenzo Telese на Искье – сейчас, кстати, в ней преподаю. У нас туристический остров, поэтому заведение, где можно научиться азам отельного бизнеса, надо всячески поддерживать.

Сегодня Кампания занимает второе место по количеству звездных ресторанов во всей Италии.

Не обидно, что Ломбардия вас обогнала?

Вы знаете, с точки зрения бизнеса Кампания все же сильнее, хотя Ломбардия – это и деловой центр, и фэшн-мекка, и так далее. Но это все равно

что сравнивать количество ресторанов в Москве и в Суздале.

Да, это вещи, которые сложно сопоставлять.

Кампания сильно завязана на традициях. Ломбардия более открыта внешнему влиянию. В каком-то смысле наша кухня почти неэкспортируемая. Например, сегодня за обедом (мы с Паскуале встречаемся в московском ресторане Balzi Rossi, куда он приехал на гастроли. – *Прим. авт.*) я буду подавать пасту с базиликом. Я привез с собой в чемодане все: пасту, помидоры, базилик, оливковое масло, сыр. И дело не в продуктовых санкциях – просто мою еду очень сложно повторить за пределами дома. У овощей из Кампании гораздо более насыщенный вкус, чем у любых других. Совершенно другой. Или возьмем, к примеру, пасту ди граньяно. Граньяно – это не вид пасты, это местечко недалеко от Неаполя, где тесто пропускают через специальные медные формы. За счет этого паста получается слегка шероховатая