

# SAVEURS

НОВЫЙ  
ДИЗАЙН

ИСКУССТВО ЖИТЬ СО ВКУСОМ • SAVEURS №3 • МАРТ 2014

## ПРИГОТОВЬ ЭТО *красиво*

*Здоровый подход*

6 разных  
гратенов

Тирамису  
от шеф-повара

Голубь  
с финиками

Шоколадный  
фондан

НОВАЯ  
РУБРИКА  
С ЛЕГКИМИ  
БЛЮДАМИ



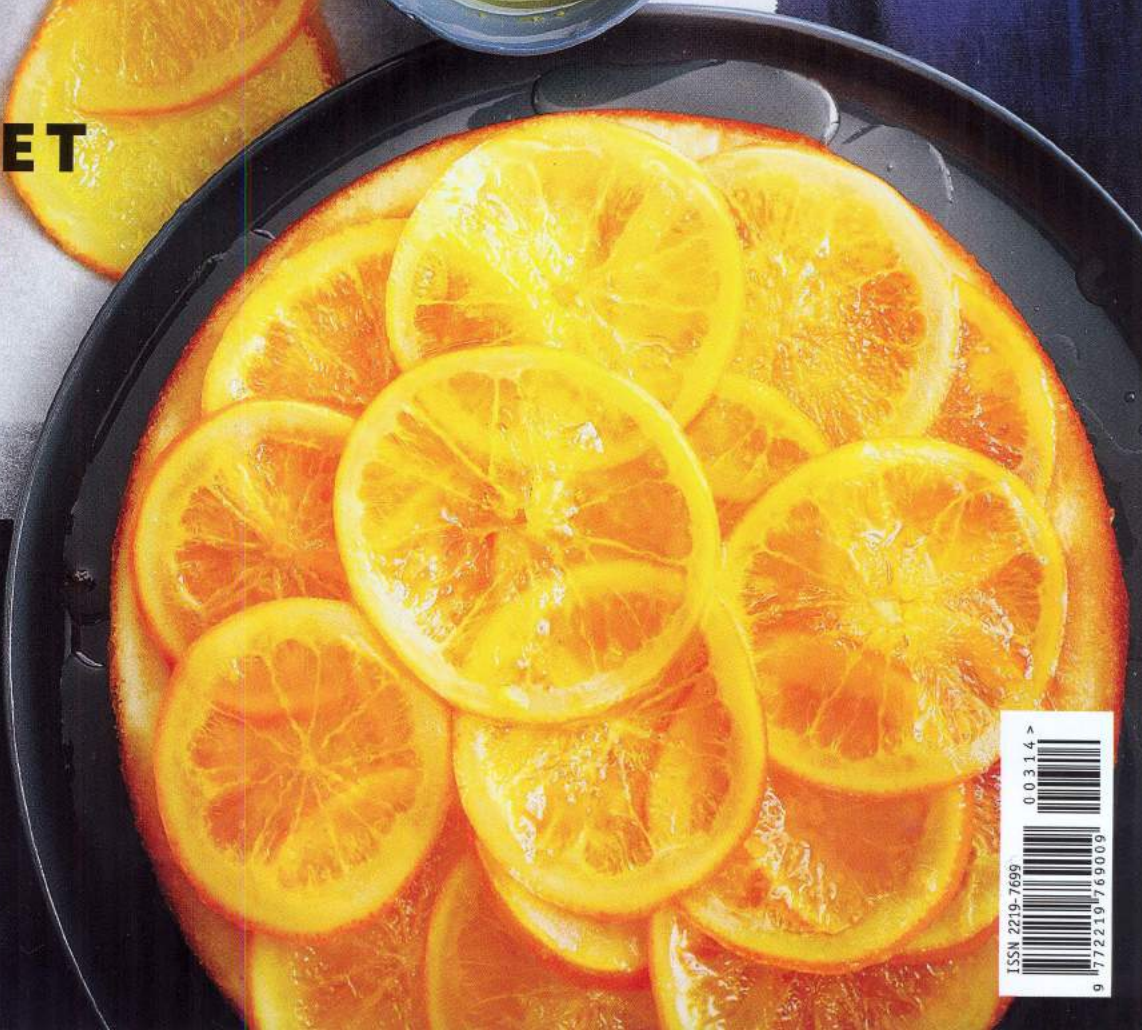
**ХИТЫ  
СЕЗОНА**  
САМЫЕ МОДНЫЕ  
РЕСТОРАНЫ  
МИРА И МОСКВЫ

## БЕРЕМ БИЛЕТ И ВИЛКУ

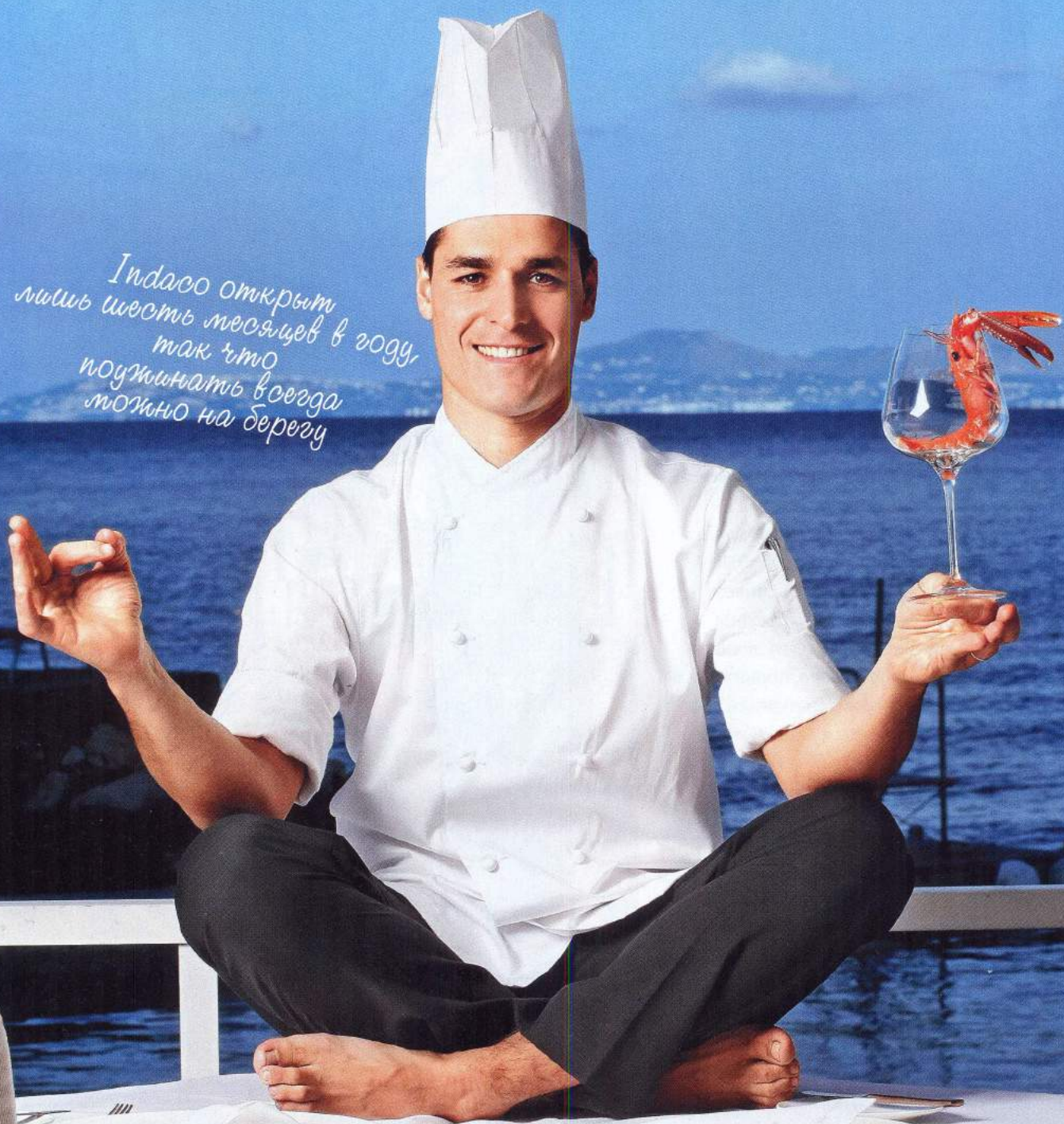
ПОРТУГАЛИЯ  
ВЕРХНЯЯ САВОЙЯ  
БАНГКОК

*Во.ице  
на десерт*

ПИРОГ  
С АПЕЛЬСИНАМИ  
КОНФИ, ПАННАКОТТА  
ИЗ МАНГО И ДРУГИЕ  
ЯРКИЕ СЛАДОСТИ



*Индосо открыт  
лишь шесть месяцев в году,  
так что  
поужинать всегда  
можно на берегу*



# Паскуале Паламаро МЕЖДУ МОРЕМ И ВУЛКАНОМ

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА INDACO НА ИТАЛЬЯНСКОМ ОСТРОВЕ ИСКЬЯ ВОПЛОЩАЕТ В ТАРЕЛКЕ ОБРАЗЫ КАМПАНИЙСКОЙ ПРИРОДЫ И ДЕЛАЕТ ЭТО С ОСОБЫМ АРТИСТИЗМОМ

Текст: КСЕНИЯ НАУМОВА



Познакомившись с Паскуале Паламаро, первым делом удивляешься, почему он до сих пор не ведет какую-нибудь страшно рейтинговую передачу на итальянском телевидении: красавец, энергичный, чертовски обаятельный, умеет произносить «Мамма миа!» так, как мы только в итальянском кино видели... Но вся эта суета не для Паскуале — он слишком привязан к своему родному острову Искья и кухне своего ресторана Indaco, который он придумал от и до. Когда совсем мальчишкой Паскуале пришел работать в ресторан отеля Regina Isabella, самого роскошного на острове, никакого Indaco, само собой, и в планах не было. Сейчас напротив его названия в «Мишлен» сияет заслуженная звезда. Вдохновение для блюд Паскуале черпает в том, что его окружает, то есть в природе этого удивительного острова, на котором встречаются две стихии — огонь и вода. Искья — это верхушка дремлющего вулкана, из пещер которого вырываются струи горячего воздуха и термальной воды. Вокруг — сизые воды Неаполитанского залива, на далеком горизонте — гипнотизирующий силуэт Везувия. Отчего бы, в самом деле, не вдохновиться? «Сейчас много морских ежей», — говорит Паскуале — и на вашей тарелке материализуется

крохотный еж. Но не морской, это для фантазера Паскуале было бы слишком просто. Вместо иголок у него тонкая лапша, зажаренная в масле, а внутри — нежная начинка из картофеля, сливок и чего-то еще волшебного. Хрустящий снаружи, сочный внутри — чистая детская радость. Или вот шел Паскуале по берегу, подобрал камушек, восхитился, какой он гладкий и круглый, и стал думать, как его сделать съедобным. Галька на Искье темно-серая, почти черная, вулканической породы. В итоге родились «конфеты из креветок»: шарики из розовой креветочной массы, закатанные в тончайшее тесто с добавлением... активированного угля — для цвета. Чернила каракатицы забивали вкус креветок, уголь оказался скромнее, на нем и остановились. Эта любимая игра современных поваров — выдать что-нибудь за что-нибудь другое — Паскуале с его юным темпераментом очень идет. Но и самые простые вещи вроде равиоли или вареной рыбы у него выходят шедеврами. Именно у Паскуале я научилась наконец варить пасту, не глядя на часы, и делать к ней идеальные соусы из чего угодно. Все просто: дожидаясь, пока паста начнет с тобой «разговаривать» и на изломе исчезнет белая точка, потом энергично смешиваешь с ингредиентами для соуса в отдельной сковороде, подливая ту же воду, в которой паста варилась. Крахмал из нее превратит соус в бархатистую обволакивающую субстанцию, которая станет с пастой единым целым. Вкусно будет — мамма миа! ■

Паскуале очень идет любимая игра молодых поваров — выдать что-нибудь за что-нибудь другое



## Искья

Остров вулканического происхождения в Неаполитанском заливе (регион Кампания), славный термальными источниками. С 1960-х годов — любимое место отдыха итальянской богемы.

## УСПЕТЬ

- ☉ Позагорать на пляже **Маронти** с темно-серым песком.
- ☉ Попасть в **дом-музей** местного художника, вырытый в скале из мягкого зеленого туфа.
- ☉ Съездить на «кролика по-искитански» в глубину острова, в ресторан **Il Focolare**. Кроликов выращивают в специальных норах и едят по воскресеньям или по торжественным поводам вроде помолвки.
- ☉ Поправить здоровье термальной водой или грязями в одном из **термальных парков** или в SPA отеля Regina Isabella.
- ☉ Попробовать белое искитанское **вино** соломенного цвета с живой кислотностью, идеально подходящее под местную еду. Когда-то вина было столько, что на нем замешивали строительные смеси, ибо вода была дороже.