

ПОЧУВСТВУЙ ВКУС «ПРОВИНЦИИ»

ВИТАЛИЙ ШРАМКОВ



Управляющий группы компаний «Де Марко» А.В.Кожин

Отправляясь в круиз вдоль побережья Италии или же просто оставив яхту на стоянке в уютной марине, вы непременно зайдете в какой-нибудь ресторан, чтобы отведать блюда итальянской кухни. Но ознакомиться с нюансами итальянских блюд лучше всего начать в Москве, например, в ресторане La Provincia. К тому же, как рассказал управляющий группы компаний «Де Марко» Александр Владимирович Кожин, многие рецепты адаптированы под вкусы столичной публики.

Когда вы придумывали название ресторана, то ориентировались на какую-то конкретную провинцию Италии или это обобщающее название?

Я в Италии посещал самые разные рестораны: и с мишленовскими звездами, и с самой простой кухней, и понял, что самые вкусные блюда готовятся в провинции в небольших ресторанах, расположенных в местах, знакомых лишь местным жителям и посетителям, которые попали сюда по рекомендациям и отзывам о кулинарных способностях шеф-повара. Как правило, там шеф-повар и владелец ресторана — один человек. К тому же наиболее вкусные и качественные продукты: овощи, рыбу, мясо, сыры, злаки и, конечно, вина — можно встретить именно в провинции. Посетив Пьемонт, Тоскану — основные регионы Италии, которые славятся своей кухней, — мы с партнерами поняли, что это и будет названием нашего ресторана.

Сейчас востребованы сложные или простые блюда?

Сейчас люди хотят более простую, понятную еду. Макароны мы все с детства любим, только по-итальянски это называется «паста». Мама добавляла нам тертый «Российский» сыр, а в Италии используют пармезан, и существуют разные соусы, которые придают вкусовые оттенки и пикантность такому простому продукту, как паста. Но у меня были случаи, когда, например, приходишь в дорогой ресторан, а там повар начинает выдумывать, накручивает какие-то немемылимые смеси, и в итоге получается сборная солянка, которой никого не удивишь, и есть это нельзя. А вот возьмите пасту, сделайте ее с понятным для всех вкусом морепродуктов или мяса, овощей или грибов — и вы будете ощущать вкус одного и второго продукта. Один продукт не должен забивать вкус другого.

Заодно можно оценить и качество самих ингредиентов?

Да, очень важно качество продукции. Мы привозим много продуктов из Италии, но конечно, используем и российские, фермерские продукты. Долго к этому шли. К нам раз в полгода приезжает итальянский шеф-повар, обладатель мишленовской звезды Паоло Касагранде. Он пробовал продукцию российских производителей, и ему понравилось качество молочных поросят, цыплят.

А как московская публика воспринимает его блюда?

Под Москву надо любую кухню адаптировать, иначе не получишь того результата, который хотел. Паоло готовил так, как он видит то или иное блюдо, а мы лишь вносили тот московский штрих, который нужен публике в наших ресторанах, в основном все блюда нравились, и наши гости активно пробовали и комментировали его творческие и кулинарные шедевры.

Тем не менее особенности кухни того или иного региона Италии гости La Provincia смогут почувствовать?

Мы не культивируем кухню одной какой-нибудь провинции. Регулярно отправляем наших шеф-поваров в Италию, в ту же Тоскану, Пьемонт, в Венето. Они смотрят, как там готовят, как повара общаются с гостями. Посещают одно место в Италии — берут оттуда нарезку продуктов, посещают другую провинцию — смотрят подачу блюд, посещают третью — узнают для себя какие-то новые технологии. Все это соединяют — получается приличное новое блюдо от нашего шеф-повара.

Скоро будет день рождения ресторана, думаю, мы отметим его пышно, сделаем концерт, привезем каких-нибудь итальянских исполнителей. Здесь есть все условия для живой музыки.

Невозможно не обратить внимание и на открытую кухню...

Да, это нравится гостям. Они по крайней мере видят, кто им готовит и что им готовят. Не секрет, что сейчас во многих ресторанах работают мигранты, зачастую без оформления надлежащих документов. А здесь вы видите нормальные лица. Это тоже очень важно, и за этим тоже надо следить.

Нам еще стало известно, что вы работаете над новыми проектами.

У нас много постоянных гостей, которые ходят в ресторан практически с открытия, и их количество, к счастью для нас, только увеличивается. Сейчас мы готовим два новых проекта. Оба ресторана будут в чем-то похожи на «Провинцию», сделаны примерно в этом же стиле и тоже с открытой кухней. Один будет называться La Prima, а второй, скорее всего, La Panorama.



КРОЛИК ПО-ПЬЕМОНТСКИ

ВЛАДИМИРА ХОХЛОВА, ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА LA PROVINCIA

Рецепт этого блюда я придумал сам, и, по отзывам гостей ресторана, на вкус оно получается просто шикарным. Так как тут три основных ингредиента, главное, чтобы каждый из них не сильно выделялся и вместе они создавали яркий вкус самого блюда. Для начала тушка охлажденного кролика рубится на средние куски и маринуется в портвейне с добавлением соли, перца, розмарина и сока лимона в течение 12 часов. Когда кролик промариновался, он запекается в топленом сливочном масле с добавлением куриного бульона, чеснока и букета из трав на протяжении одного часа при температуре 160–180 °С. Для гарнира берем свежую свеклу, чистим, нарезаем на четыре части и маринуем в оливковом масле с добавлением сока лимона, меда, соли, перца и листьев тимьяна в течение 30 минут. Затем запекаем в предварительно разогретой до 140–160 °С духовке в течение 50 минут. Маринованные артишоки нарезаем пополам, посыпаем листьями розмарина и запекаем 5–10 минут при температуре 160–180 °С. Когда кролик, свекла и артишоки приготовились, собираем блюдо. Запеченному кролику даем колер, прогревая на

сковороде с добавлением печеного чеснока и гигантских оливок. Выкладываем кролика на тарелку, гарнируем карамелизованной свеклой, запеченными артишоками, красным перцем чили, гигантскими оливками и украшаем веточкой розмарина.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тушка охлажденного кролика 1,5 кг
 Портвейн «Массандра»
 Масло оливковое
 Лимон 3 шт.
 Масло сливочное 50 г
 Бульон куриный 200 мл
 Чеснок 5 зубчиков
 Свекла 500–600 г
 Мед 1 ст. ложка
 Артишоки консервированные 300 г
 Оливки гигантские 60–80 г
 Травы/приправы: розмарин свежий 5 г, кориандр 5 г, тимьян 5 г, перец черный горошек/молотый 5 г, соль 10 г.

