

ШЕФ-ПОВАР: ИНГРЕДИЕНТЫ ПРОФЕССИИ

➤ Анна СЕРГЕЕВА



Алессандро Черчиелло, известный шеф-повар, ведущий популярных кулинарных шоу на итальянском телевидении, автор нескольких книг, преподаватель Luiss University Business School и различных кулинарных школ, президент Федерации молодых шеф-поваров Италии (и это отнюдь не весь список его достижений), поделился с нами своим видением профессии и открыл несколько секретов своего мастерства.

— *Алессандро, как вы стали шеф-поваром?*

— В молодости я учился в кулинарной школе, но, честно говоря, как и у многих молодых людей в этом возрасте, у меня не было четких планов на будущее. Но мне повезло встретить замечательных педагогов, которые оказали на меня большое влияние и сумели привить мне любовь к кулинарии. К тому же мои родственники владеют несколькими ресторанами в Риме, так что, можно сказать, это и семейная традиция. Сразу после окончания школы, где получил базовые знания, я начал повышать свое мастерство и изучать новые методы приготовления блюд в частных школах. Набирался опыта и в Италии, и за границей. Работал в отелях, ресторанах, в том числе отмеченных звездами Michelin.

— *Вы — настоящая звезда итальянского ТВ. Как вы впервые пришли на телевидение? Насколько труднее готовить перед камерами?*

— На телевидение я пришел около 10 лет назад с открытием канала о питании на Sky Italia. Спустя год мода на кулинарные шоу пришла и на все итальянское ТВ! Появилось множество кулинарных программ на TV network Rai, Mediaset. На многих из них я выступал и как гость, и как специалист. Успешно работал в воскресном кулинарном шоу на Rai 2, которое было популярно несколько лет более чем у трех миллионов телезрителей. Затем я перешел на другой канал — Channel 4, где запустил другую ежедневную кулинарную передачу, связанную со здоровьем. Сейчас я успешно работаю в качестве шеф-повара и консультанта на

Rai 2. С понедельника по пятницу в утренней передаче я рассказываю и показываю, как готовить блюда, отвечающие критериям правильного питания.

Что касается работы перед камерой... Вы должны быть всегда очень хорошо организованы, так как в любой момент во время съемок может произойти что-то непредвиденное.

— *Как бы вы определили ваш стиль приготовления пищи? И какую кухню предпочитаете сами?*

— Мой стиль приготовления пищи можно описать так: сохранить суть продукта. Мое мнение: в кухне качество продукта преобладает над мастерством шеф-повара.

Я абсолютно уверен в том, что хорошее блюдо является результатом идеального сочетания: 60 процентов качества продукции и 40 процентов мастерства повара. Он должен знать принципы химических процессов, которые происходят во время приготовления, смешивания продуктов, пряностей и жидкостей. Два яблока одного сорта не будут одинаковы на вкус, если выросли в нескольких километрах друг от друга, так как состав почвы бывает разным. Два баклажана никогда не будут одинаковыми, потому что на один падали солнечные лучи, а другой был скрыт в тени листа. Повар должен учитывать все эти небольшие детали.

Кухня — не магия! Мы, повара, должны проверять продукты, чтобы извлечь максимум вкуса. Например, долго считалось, что овощи созданы только для гарнира, но мое мнение таково: при умении им можно посвятить и все меню.

— *А что вы думаете о русской кухне?*



— Русская кухня? Она открыта для многих кулинарных перспектив. В русской кухне много прекрасных идей для отличных закусок и салатов.

— **Вы выпустили несколько книг. Как отбирались рецепты?**

— В последние годы я выпустил две книги. La salute vien mangiando («Здоровье приходит от еды») вышла в прошлом году и разошлась тиражом свыше нескольких десятков тысяч экземпляров. Эта книга о том, как применить правильные методы на практике при приготовлении пищи в течение всего дня, она включает в себя маленькие советы, которые помогут приготовить вкусную и здоровую еду. Моя новая книга вышла в конце сентября этого года. Называется она Tutti a tavola, la salute è servita («Все здоровье подается»), в ней собраны рецепты блюд, приготовленных мною в последние годы на телевидении и отвечающих моей концепции здорового питания.

— **Как президент Федерации молодых шеф-поваров Италии, что вы можете посоветовать начинающим русским коллегам?**

— Во-первых, очень важно, чтобы каждый, кто стремится стать шеф-поваром, получил основы в кулинарной школе. Во-вторых, чтобы теоретическая подготовка поддерживалась опытом работы, многообразным и разносторонним, как

в родной стране, так за рубежом. Для этого крайне необходимо знание иностранных языков для вступления в контакт с новыми культурами и для изучения различных способов приготовления пищи. На базе этого опыта уже развивается индивидуальное мастерство.

В Италии сейчас еще встречаются те, кто отправляет своего ребенка, не желающего учиться, в кулинарный институт. Но совсем другой путь у человека, который хочет стать шеф-поваром отелей класса «люкс» или владельцем ресторана. Тренировочный процесс молодого человека, желающего посвятить себя кухне, сейчас базируется на общем курсе обучения и стаже работы не менее 10 лет. Для того чтобы стать ведущей фигурой, необходимо постоянно следить за новыми тенденциями, обновлять, создавать, предлагать. Профессионалы не рождаются случайно, мастерство требует растворения в своей профессии, нередко — пренебрежения повседневной жизнью. И, к сожалению, нет никаких гарантий, что намеченная цель будет достигнута. Таким образом, путь к должности шеф-повар труден.

Истинный мастер, Шеф с большой буквы, никогда не почитает на лаврах: он всегда поддерживает в себе любопытство, желание исследовать, экспериментировать с продуктами и блюдами, открывать для себя

кулинарные традиции других стран, создавать новые и переосмысливать старые рецепты. В нескольких словах можно сформулировать мою мысль так: вы должны знать все, что происходит вне пределов вашей кухни, и не застаиваться, а обновляться и вкладывать средства в повышение квалификации.

— **Каковы ваши дальнейшие планы?**

— В нашем деле важно никогда не останавливаться на достигнутом, стремиться к новым вершинам. Я уверен, что будут новые передачи на ТВ, новые открытия, мероприятия и кулинарные курсы. Сейчас все мое время занимают лекции по продуктам питания и напиткам для Luiss University. А в будущем я даже готов организовать мероприятия по здоровому питанию в России... ☼

P.S. В своей работе Алессандро Черчиелло использует ножи испанской фирмы **ARCOS**.

Упоминание о первых ножах **ARCOS** датируется XVIII веком! В настоящее время компания **ARCOS** занимает одну из лидирующих позиций в мире по объему производства профессиональных ножей и ножей для дома. Ножи **ARCOS** славятся безукоризненной остротой лезвий. Использование последних технологических разработок, тщательно отобранное сырье и прекрасный дизайн позволяют компании создавать продукцию, отвечающую интересам самых требовательных профессиональных поваров. **ARCOS** постоянно совершенствует процесс производства. Благодаря новейшей разработке компании — уникальному сплаву NITRUM® — режущая способность и долговечность режущей кромки лезвия стали еще выше.

Особенно полюбилась Алессандро серия Kyoto — кованные ножи изумительного качества и оригинального дизайна. При разработке данной серии специалисты **ARCOS** особое внимание уделили эргономическим свойствам ножей. Каждый изгиб выверен с точностью до миллиметра. Рукоятка не скользит в руке повара благодаря специальной вставке из полиоксиметилена. Ножи серии Kyoto, как, впрочем, и другие ножи **ARCOS**, превосходно сбалансированы и обладают великолепными режущими свойствами. Все разработки **ARCOS** направлены на то, чтобы сделать работу повара максимально удобной, а значит более продуктивной. Специалисты компании много внимания уделяют и дизайну. Так, серия Kyoto выполнена в минималистском стиле. Благодаря тщательному отбору сырья, превосходной обработке и полировке изделия ножи **ARCOS** обладают отличными гигиеническими характеристиками. Ну и, конечно, они чрезвычайно долговечны!

Ассортимент **ARCOS** насчитывает более 10 серий ножей, а также аксессуары для заточки, защитные перчатки и другие аксессуары.



Эксклюзивный дистрибьютор **ARCOS** в России — компания «Радиус».