



Правительство Каталонии – одного из самых экономически развитых регионов Испании, во всем мире проводит международный конкурс, посвященный знаменитому шеф-повару Феррану Адриа. В 2010 году одним из организаторов конкурса в России была Национальная Гильдия шеф-поваров. В конкурсе приняли участие и российские шеф-повара. Победителем конкурса стала Елена Цыпченко – бренд-шеф подмосковного отеля Foresta Tropicana Hotel, член Национальной Гильдии шеф-поваров. Это дало ей возможность пройти 2-месячную стажировку в лучших ресторанах Каталонии. После возвращения Елена поделилась с нами своими впечатлениями.

Елена отметила высокий уровень организации стажировки. Обучение проходило по индивидуальной программе, разработанной Пепом Ноге, учеником Феррана Адриа. Вначале изучали основы традиционной кухни Каталонии, которая очень отличается от испанской кухни. Нас познакомили с гастрономическими зонами, винными областями, заводами, фермами. Елена побывала и на гастрономических праздниках. Один из таких праздников Fira del Fajol был посвящен гречке. Каталонцы ее в чистом виде не едят, а делают гречневую муку, и на ее основе готовят множество вкусных блюд. Также каталонцы устраивают праздник, посвященный кукурузной муке, который называется Fira del Farro.

Елене удалось побывать на гастрономическом форуме в Жероне, который ежегодно проводит каталонское сообщество индустрии питания. На этом форуме в режиме

нон-стоп проходят мастер-классы. Но, особенно запомнился мастер-класс, проведенный хозяевами ресторана Celler Can Rossa. Владельцами ресторана являются три брата, которые не просто рассказали о своем ресторане, а привезли на форум целую лабораторию-кухню, и у всех на глазах готовили великолепные гастрономические шедевры.

По мнению Елены, каталонская кухня очень интересная, разнообразная и вкусная. Их кухню даже можно назвать богатой, поскольку ее родина это средиземноморский регион, сельскохозяйственная страна с очень мягким климатом. Здесь круглый год много рыбы и морепродуктов, фруктов, овощей, сыров, птицы, дичи, трюфелей, и лучшее мясо и вино.

Нельзя не отметить, что здесь работают повара, которые с огромным желанием готовят все самое лучшее. Такое сочетание хороших продуктов и творческого подхода к их приготовлению приносит потрясающий эффект. В Каталонии есть фундаментальные гастрономические центры и институты (Alicia, IRTA). Основная их задача это изучение продукта, его характеристик, получение лучшего качества, реклама, продвижение.

Кроме того, что центры и институты

са

ми развиваются, они еще развивают и шеф-поваров. Таким образом, наука сливается с гастрономией.

Шеф-поварам России работать сложнее, даже будучи времени посвящать поиску хороших производителей и поставщиков.