

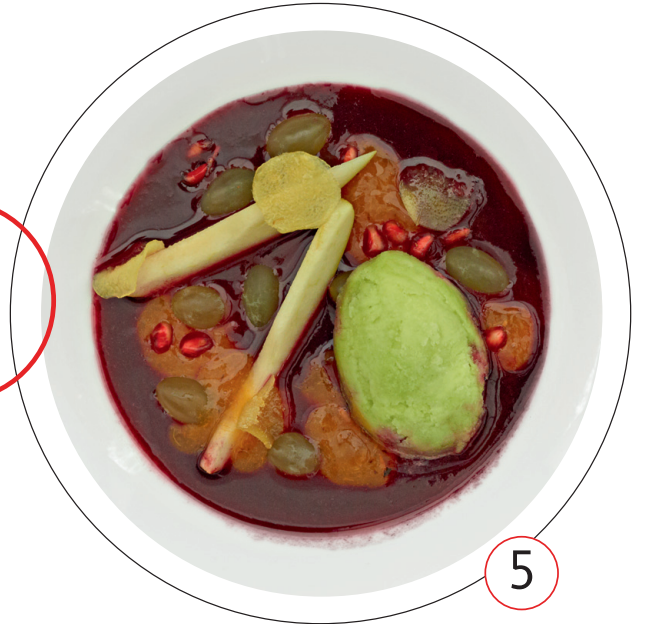


TÕUSVAD TALENDID

Itaalia meisterkokkadele Alajmole ja Craccole järgneb köögigeneratsioon, mis pole kasvanud ühest koolist, vaid mitmekülgetest kogemustest. Õeldakse, et neil on vähem tahtmist konkureerida ja rohkem soovi tiimitööd teha. Järgnevad leheküljed annavad ülevaate uuenevast Itaalia köögist viie alla 35 aastase koka abil.

TEKST MARIANNA CORTE – FOTOD ENRICO DE SANTIS

Uued tähed



1



2

1. KÕRVITSAKREEM selleri, naeri ja suvikõrvitsa tükkidega.

2. KAHEKSALJALG alla Gallega ja quenelle'dega.

3. SALAT sügisviljade ja sorbetiga.

4. TUVI erinevate kastmetega. Kõrval kartulid taignas.

5. VEISEPÕSK hautatud granaatõunamahlas.

NAD ON TUBLID JA OSKAVAD suhelda, täpselt nagu nende eelkäijad. Kuid mis eristab Itaalia praeguseid köögi-kunstnikke eelnenud põlvkonnast, on nende spontaansus, paindlikkus ja suunitlus meeskonnatööle. Noored kokad, kellest järgnevalt juttu tuleb, on vähesele vanusele vaatamata juba praegu Itaalias hinnatud, suuresti tänu oma õpetajatele, kes on andnud neile edasi terve eelmiste generatsioonidega kogutud teadmistepagasi.

Uue põlvkonna arenemisel on aga üks suur erinevus, millele pöörab tähelepanu Christian Milone, 33: "Me kõik oleme saanud kogemusi täiesti erinevatest vooludest, mistõttu puudub meil igasugune soov üksteisega võistelda. Kuna meil ei ole olnud ühte ja sama maestrot, kellele ette näidata, kui kiiresti ja hästi me midagi teha suudame, suhtume kolleegidesse palju sõbralikumalt kui need kokad, kes on ühte kooli näinud."

Maestro, kellele Milone viitab, on kahtlemata Gualtiero Marchesi. Lisaks muudele saavutustele on ta üles kasvatanud terve põlvkonna kokkasid. Neid on veidi üle 40 ning silmapaistvamad on näiteks Massimiliano Alajmo, Carlo Cracco ja Enrico Crippa, kelle kuulsus on võrreldav filmistari omaga.

Praeguste noorte talentide seas on iseõppijaid, perefirma ülevõtjaid ja loojaid. On suur osa kolmanda põlvkonna kokkasid. Nende seast valikut teha pole sugugi kerge. Alustame reisi Põhja-Itaaliast lõuna poole ja seetõttu tõstame esimesena esile Enrico Bartolini, 33: tema restoran Cavena-

go Brianzas on just saanud la Guida dell'Espresso Tre Cappelli kvaliteeditunnuse.

Ettevõtja potentsiaaliga kokk juhib 200 ruutmeetri suuruses köögis 15-pealist meeskonda Devero Hoteli ruumides, mille omanik ta on olnud juba kaks aastat. Samuti on ta omanimelise ühingu mänedžer. Bartolini hoiab oma Berkeli lõikurit nagu ajastuautode kolleksionäär teeks seda oma neljarattalistega. Ta saabus kodukohast Pistoias Brianzasse pärast seda, kui oli saanud Pariisis *sous-chef*i staatuse ja töötanud Massimiliano Alajmo assisteeriva kokana. Meelekindel, tagasihoidlik ja korralik noormees on tänu oma andele suutnud kodusest Toscanast nii erineva brianzalaste töökusega sammu pidada ning kinnistada oma nime isikupära kaotamata. Ta on pälvinud kiituse, muutes näiliselt mittemidagiütleva koha oma töökuse viljaks.

Jätkates reisi mööda Itaaliat Torino poole, jõuame Pinerolosse, kus ootab meid Milone pereäri Trattoria Zappatori. Koht on oma tuntud headuses külalisi maitseelamuste ja mälestustega kostitanud juba 40 aastat, kuid kahe kõrvarõnga, särava naeratuse ja jalgratturi minevikuga Christian Milone, 33, on suutnud teha veelgi suurema hüppe edasi.

Christian, Enrico Crappa õpilane, võttis perelokaali ruumidest ühe enda kasutusse, et tegeleda huvitavate katsetustega, ja nimetas selle Gastronavicellaks. Ta tegeleb näiteks segasalati ("Vene salati") edasiarendamisega ja grillib ravimtaimedes vannitatud jõekividel. Muu hulgas on Christian vai-