

Дарио Чеккини: исповедь знаменитого мясника

Самый знаменитый мясник Италии, король флорентийского стейка, шоу-стоппер, артист, поэт, маркетолог от Бога, человек размаха эпохи Возрождения – это лишь малая часть титулов, которыми награждают Дарио Чеккини во всем мире.

«Оставь надежду, всяк сюда входящий: вы попали в руки мясника!» - Дарио свободно играет с гениальным первоисточником и свободно цитирует не только «Божественную комедию» Данте Алигьери, но и своего любимого грека Кавафиса, и Борхеса.

Сейчас Дарио Чеккини руководит мясной лавкой «Antica Macelleria Cecchini» и тремя ресторанами: «Solociccia», «Officina della bistecca» и «Dario doc».

«Маркетинговые фишки, - синьор Чеккини смеется, - О чем вы говорите? Самая главная фишка вот здесь и здесь!» - он прикладывает руки к груди и к голове.

Дарио Чеккини невозможно поместить в какие-то заранее заготовленные рамки. Разве можно измерить цифрами, процентами и разговорами о марже страсть, сердце, память, уважение к продуктам?

Хотите небольшой спойлер?

Главный секрет Дарио Чеккини – это любовь. К жизни, животным, тосканской земле, мясу, клиентам, еде, своей американской жене Ким.

- Меня зовут Дарио... Дарио Чеккини. Я мясник в восьмом поколении. Я сохранил все старинные традиции, по которым работали ремесленники моего рода. Человек, в моем понимании, должен быть, как дерево: корни в земле, а крона в небе. Опирайтесь на традиции, питаясь ими, и иметь ясный ум, ответственность и здравый смысл. Иметь уважение к животным, их жизни, их смерти, и использовать их дары до последнего сухожилия. Это то, что я делаю каждый день вот уже 42 года.

Это я: меня зовут Дарио Чеккини, и я мясник от носа до хвоста. Мясо - это моя философия. Жаровня - моя религия. Готовка - это месса.

- Что бы я посоветовал самому себе, только 42 года назад, молодому Дарио?

Слушать свое сердце. Всегда помнить совет Лиса Маленькому Принцу: «Глаза слепы. Искать надо сердцем». Жить не ради голой коммерческой выгоды. У меня была большая, полная событиями жизнь. В сентябре мне исполнится 62 года, и мне хочется верить, что я смог сделать что-то, что оставило след в сердцах людей. Я всегда стараюсь дать знания тем, кто этого хочет, бесплатно. У меня всегда есть один или два студента. Самая главная идея, которую я проповедую – это благодарность и уважение к животным, которые дают нам возможность наслаждаться прекрасными блюдами.

- Я был рожден в доме, который располагается буквально в десяти метрах от мясной лавки в небольшом тосканском городке Панцано ин Кьянти. Мне очень близка философия

Ренессанса, когда во главу угла ставили познание, стремление стать мастером своего дела, довести свое ремесло до уровня искусства, до совершенства.

Я с семи утра каждый день нахожусь на своем рабочем месте, в мясной лавке, как это делали мой отец, дед, прадед, все восемь поколений мясников Чеккини. Я старался воплотить в жизнь все знания, которые я получил в году учебы в Пизе, чему меня учили другие профессионалы. Для меня было важно найти свой собственный путь, хорошо делать свое дело.

- Я отлично помню мой первый успех! Я тогда был совсем молодым, на моих руках осталась моя семья – бабушка и сестра, и в один из месяцев я наконец-то сумел свести концы с концами – я не заработал, но и не потерял. Безусловно, одна из моих побед – это день, когда я понял, как именно нужно разделывать животное, чтобы не потерять ни единого куска, пускать в дело все элементы – от носа до хвоста. Я потратил десять лет, чтобы понять это.

- Я не хочу почивать на лаврах. Я – это «человек путешествующий». Мне предстоит еще многое узнать и многому научиться. Радость – в познании. Мне кажется, что я – Улисс, который путешествует и постоянно открывает для себя незнакомые земли.

- Моя публичность никак не повлияла на меня. Изменилось лишь количество людей, которым близка моя философия, которые хотят научиться тому же, что и я. Постичь искусство древних мясников, которому я научился в свое время.

- Я всегда стремлюсь подарить людям как можно больше радости, обнять, поддержать, обогреть, насытить. Еда объединяет людей. За моим столом собирается интернациональная «семья» - мои гости: американцы, русские, итальянцы, японцы. Мы радуемся жизни все вместе. Любовь – это объятия, бокал хорошего вина, теплый разговор, закуски.

Мои гости собираются за большим столом, и я говорю всем: «Добро пожаловать». Здесь не важны деньги, а важны улыбки и радость, любовь, открытое сердце.

- Со мной работают 45 человек команды, в праздничные дни – до 50. Мы работаем всегда, закрыты только на Рождество, 25 декабря. Принцип управления – горизонтальный, каждый член коллектива важен и должен быть услышан всегда. Я не приемлю в моей работе вертикально организованную власть. Безусловно, есть ответственные за определенный сектор, например, как заведующий лабораторией проверки мяса. Но каждый работник может общаться с каждым на равных.

- Я не планирую открыть франшизу. Я не участвую в абсолютно коммерциализированных проектах. Но я всегда открыт для сотрудничества, мне нравится принимать участие в публичных лекциях, в мастер-классах. Я с любовью и совершенно бесплатно делюсь своими знаниями с моими учениками, с теми, кто приезжает ко мне учиться. Конечно, желающих всегда хватает, я не могу принять всех, но пара учеников у меня всегда есть.

Например, в Японии работает мой ученик, который в своем ресторане на пригласительных билетах пишет «Ученик Дарио Чеккини». И это наполняет мое сердце радостью. Вот мой вклад и моя «франшиза». Я всегда прошу написать тех, кто хочет стать моим учеником, почему именно человек хочет учиться у меня? Чем руководствуется, чем живет?

- Я не шеф-повар. Я хороший ремесленник.

- В моих ресторанах есть вегетарианское меню. Для меня важно с уважением относиться к чужой позиции, будь это веган, вегетарианец или мясоед. Я тосканец, наследник Ренессанса, поэтому я всегда принимаю позицию, отличную от моей, и не пытаюсь переделать кого-то, склонить на свою сторону. Например, ко мне регулярно приезжает гость, который ест мясо один раз в год в моем ресторане. Он говорит: «Я ем мясо только в ресторане Чеккини и только раз в год. И это мой грех. Но я обязательно вернусь через год и нагрешу еще раз».

- Что значит для меня уважение к животным? Прежде всего, это прекрасное содержание малыми группами, использование всего, что нам дает животный мир в полном объеме. Мои животные проходят весь жизненный цикл привольно без внешних ненужных вмешательств.

- Мой секрет? Наверно, во мне есть эта сумасшедшинка, которая позволяет смотреть на мир другими глазами, я большой романтик. Я считаю это подарком судьбы.

Рецепт от Дарио Чеккини для «Ресторановеда»:

- Это один из самых моих любимых рецептов.

Безусловно, не рецепт какого-то звездного шеф-повара, но для меня – один из лучших. Это напоминает то, как готовила моя бабушка, просто, сытно и вкусно. Знаете, в семье мясников самые лучшие куски достаются клиентам, а нам – то, что осталось. То, как готовила моя бабушка, я не забуду никогда – например, один из моих любимых супов из кишок, блюда из субпродуктов.

И это тоже очень простой рецепт, который, я уверен, вам понравится.

Варить на очень медленном огне говяжье колено с мускульной частью с сельдереем, морковь, луком. Посолить по вкусу в конце варки. Мясо вынуть, распорционировать на мелкие кусочки. Сложить в салатник мясо, вареные овощи. Добавить тонко нарезанных сырых овощей. Заправить перцем, несколькими каплями уксуса, по желанию – оливковым маслом extra virgin.

Приятного аппетита.

Для вставки:

Мясная лавка:

Antica Macelleria Cecchini

Рестораны:

Solociccia

Officina della bistecca

Dario doc