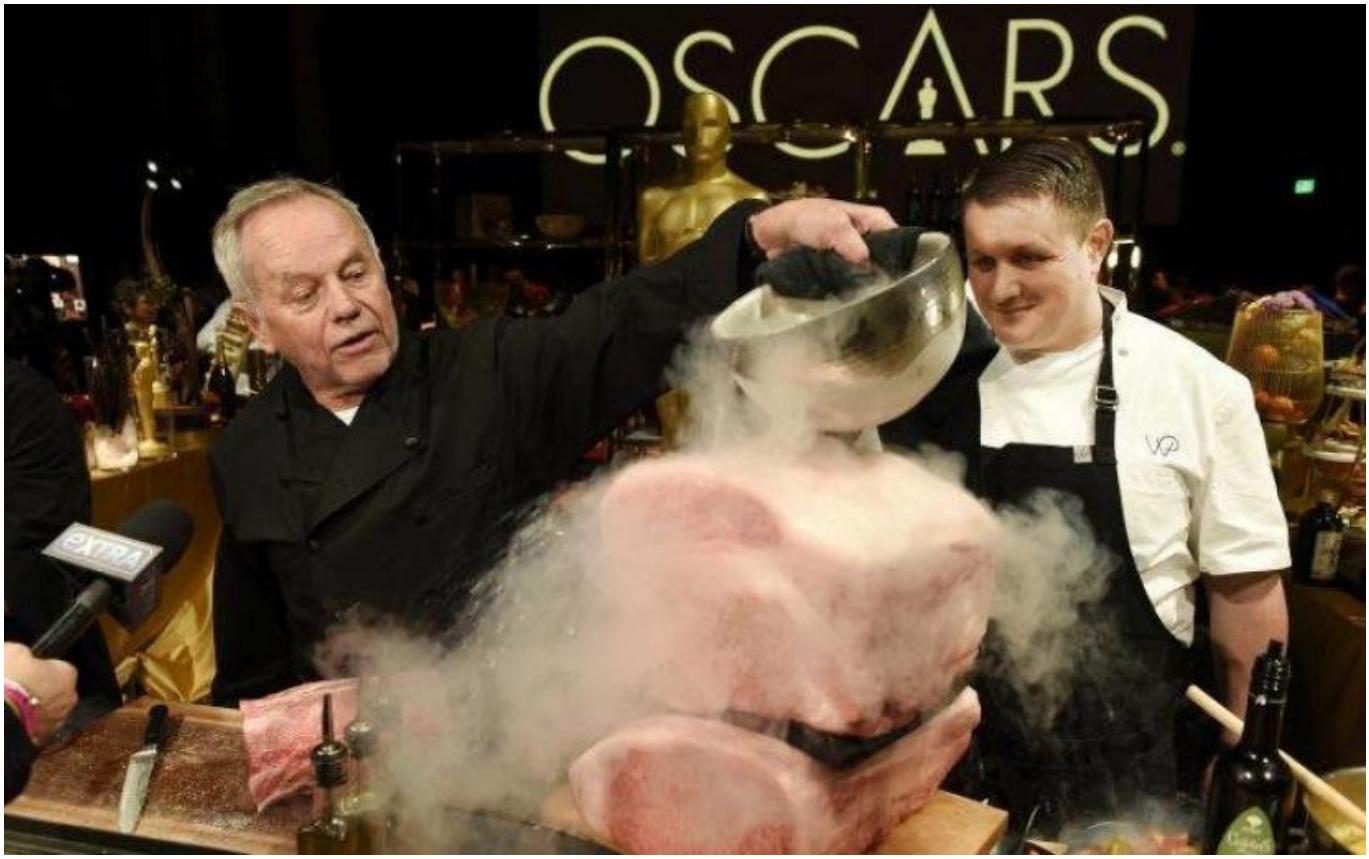
26 Φεβρουαρίου 2019

Ο σεφ των Όσκαρ που ταΐζει κάθε χρόνο τους σταρ του Χόλιγουντ

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Όσκαρ με καπνιστό σολομό και χαβιάρι, ζυμαρικά ανιολότι με μαύρη τρούφα, σοκολατένια αγαλματίδια επιχρυσωμένα με καθαρό χρυσό: στα ηνία της κουζίνας των Όσκαρ ο Αυστροαμερικανός Βόλφγκανγκ Πακ, ο σεφ που ξέρει τα πάντα για τις γαστριμαργικές προτιμήσεις των σταρ που παρίστανται σε μια από τις σημαντικότερες βραδιές του Χόλιγουντ.

«Ασχολούμαι με τα Όσκαρ τα τελευταία 25 χρόνια, είναι απίστευτο. Θυμάμαι την πρώτη φορά, ήταν στο κέντρο της πόλης, είχαμε στήσει την κουζίνα στο πάρκινγκ, έβρεχε, είχε αέρα, ήταν τόσο δύσκολο!», είπε ο 69χρονος μάγειρας υποδεχόμενος το Γαλλικό Πρακτορείο στο κτίριο όπου θα πραγματοποιηθεί η 91η τελετή απονομής των μεγαλύτερων αμερικανικών κινηματογραφικών βραβείων, όπως αναμεταδίδει το Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων.

«Πλέον έχουμε δύο κουζίνες με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας», εγκατεστημένες μόνιμα, δηλώνει με ικανοποίηση ο Πακ, που είναι ο επικεφαλής μιας γαστρονομικής αυτοκρατορίας δεκάδων εστιατορίων σε όλο τον κόσμο, από το Μπέβερλι Χιλς και το Λας Βέγκας έως τη Σιγκαπούρη και τη Βρετανία.

Με την πάροδο των χρόνων, ο σεφ τελειοποίησε τα σπουδαία «κλασικά» πιάτα που έχουν πάντα μεγάλη επιτυχία στους 1.500 καλεσμένους της βραδιάς. «Ένα από τα παραδοσιακά μας πιάτα είναι το τοστ με κρέμα γάλακτος, καπνιστό σολομό και χαβιάρι. Το τοστ έχει το σχήμα του αγαλματίδιου των Όσκαρ, ετοιμάζουμε 3.500

τεμάχια», εξηγεί.

Ανάμεσα στα 60 πιάτα που αποτελούν το μενού του, ο Βόλφγκανγκ Πακ δημιουργεί και σπεσιαλιτέ της ώρας, όπως «τηγανητά ορτύκια με πιπεριά όπως τα φτιάχνουν στο Νάσβιλ», ένα πιάτο εμπνευσμένο από μια παραδοσιακή συνταγή του νότου των Ηνωμένων Πολιτειών. Ή ακόμη τα ανιολότι (τα ραβιόλια όπως τα παρασκευάζουν στο Πιεμόντε της Ιταλίας) με αρακά και μαύρη τρούφα. «Ο κόσμος λατρεύει το άρωμα της τρούφας, ετοιμάζουμε χιλιάδες πιάτα που κάνουν όλη την τραπεζαρία να μοσχοβολά», δηλώνει ο σεφ που εμφανίζεται συχνά-πυκνά στα τηλεοπτικά πλατό.

Αν και η μαύρη τρούφα (16 κιλά), το ελαιόλαδο (περίπου οκτώ λίτρα), η κόκκινη πιπεριά από την πόλη Εσπελέτ της νοτιοδυτικής Γαλλίας και ο καμπανίτης (Piper Heidsieck) ταξιδεύουν κατευθείαν από τη Γαλλία όπου ο μάγειρας μαθήτευσε στα καλύτερα εστιατόρια πριν μεταναστεύσει στις ΗΠΑ, το χαβιάρι (15 κιλά) θα είναι αμερικανικό, το ζαμπόν ισπανικό και σίγουρα θα υπάρχει γιαπωνέζικο βοδινό wagyu που είναι το σήμα κατατεθέν του σεφ.

«Ο κινηματογράφος είναι παγκόσμιος. Έχει ταινίες αγγλικές, γαλλικές, ιταλικές και τώρα μεξικανικές με το Roma. Η κουζίνα μας αποτυπώνει κάπως αυτή την εικόνα, με επιρροές ασιατικές, ιταλικές, γαλλικές, όπως το ψητό κοκκινόψαρό μας».

Συνολικά το μενού που επεξεργάστηκε και ετοιμάζει ο Πακ περιλαμβάνει 16.000 ατομικές μερίδες, με εκδοχές vegan και χωρίς γλουτένη για όσους το επιθυμούν. Για να τις παρουσιάσει στον δίσκο, ο Πακ έχει κινητοποιήσει σχεδόν 200 μάγειρες και νεαρούς σεφ, όπως και 850 σερβιτόρους τους οποίους επιβλέπουν δέκα μετρ, υπεύθυνοι εστιατορίου.

Πηγή: **iellada.gr**