

아쿠아마타 수석 셰프, 안드레아 알리멘티

휴먼 리소스가 녹아 있는 음식

최고의 셰프가 직접 준비한 이탈리아의 열정과 전통이 담긴 정통 요리와 카스텔로 반피 와인을 함께 즐길 수 있다면? 와인이 하나의 문화로 받아들여지고 있는 요즘이지만 그리 흔한 기회는 아닐 것이다. 미술랭 기드 레스토랑의 수석 셰프인 안드레아 알리멘티(Andrea Alimenti)를 만나 음식과 와인, 그리고 식문화에 대해 들어봤다. 에디터 하유정 사진 이충규 장소 제공 웨라톤 그랜드 워커히 호텔 레스토랑 델비노(02-450-4747)

“이탈리아 정통 음식을 선보이는 것도 중요하지만 사람들의 입맛과 기호는 모두 다르기 때문에 각 나라를 방문할 때 마다 레서피를 약간씩 다르게 준비합니다. 이렇게 제안하면 고객들이 조금은 낯설게 느껴지는 정통 이탈리아 음식을 가깝게 느끼게 되죠.”

전 세계를 돌며 이탈리아 음식을 소개하고 있는 안드레아 알리멘티(Andrea Alimenti)는 어렸을 때부터 셰프가 되는 게 꿈이었다고. 막연히 세계 여행을 하고 싶다고 생각한 어린 알리멘티는 음식을 만드는 것에 관심을 가지게 됐고, 세계 여행과 셰프의 꿈을 모두 이룰 수 있는 크루즈 선박의 요리사가 됐다. 그 후 이탈리아 피렌체의 수석 주방장을 거쳐 현재의 레스토랑에서 일하고 있다. 셰프 외에도 호주, 태국, 미국 등에서 조리 강사로 활약했고, 요리책을 출간하기도 했다. 요리 강사를 역임한 그에게 요리를 잘 할 수 있는 비결에 대해 물었더니 재료를 너무 많이 쓰지 말라는 대답이 돌아왔다. 풍성하고 신선한 재료를 많이 쓰면 맛있는 음식을 만들 수 있다고 생각하게 마련인데 왜 우리가 그동안 수많은 음식을 만들며 실패해 왔는지 알 수 있는 대목이다. 또한 레서피와 자신만의 감각을 균형 있게 조절해야 더 맛있는 음식을 만들 수 있다고 조언한다.

“처음에는 의욕만 앞서 재료만 많이 써서 음식을 만들려고 합니다. 제가 처음 음식을 시작했을 때도 그랬죠. 하지만 몇 번의 시행착오를 겪으면서 적당하지 않은 재료를 걸러내는 법을 알게 됐습니다. 집에서 만드는 대부분의 음식은 간단한 재료만으로도 좋은 맛을 낼 수 있습니다. 제가 크루즈 선박에서 일했기 때문에 뭔가 특별하고 거창한 음식을 만들지 않느냐고 묻는 사람들이 있는데, 크루즈 음식도 우리가 보통 먹는 음식과 크게 다르지 않아요. 국적과 나이를 불문하고 다양한 사람들이 모두 만족할 만한 음식을 준비하죠. 하지만 재료는 최상급으로 사용하는 게 보통 음식과 다른 점이라고 할 수 있어요.”

안드레아 알리멘티는 오래전부터 반피 와인과 협력 관계를 유지해오면서 반피 와인의 산도와 당도를 이해해 가장 적합한 음식을 선보이는 셰프라고 자부한다. 그가 가장 좋아하는 와인은 이탈리아 북쪽 지방에서 생산되는 화이트 와인인데 시실리아 같은 남쪽 지방에서 생산되는 화이트 와인은 오크, 바닐라 향 같은 나무 향이 강조되는 반면 북쪽 지방의 것은 과일 향이 나면서 산도를 강조해 좋아한다고 한다. 사람들을 많이 가르쳐온 그는 레서피와 재료도 중요하지만 음식에 담긴 전통과 문화를 이해하는 것이 음식을 만드는 데 있어서 가장 중요하다고 말한다. 그는 ‘휴먼 리소스’가 기반이 돼야 좋은 음식이 나온다고 강조한다. 특히 그가 강조하는 것은 좋은 음식의 기반이 되는 ‘휴먼 리소스’. 그런 의미에서 최고의 셰프는 세상의 모든 ‘어머니’라고, 그 집의 전통과 문화를 가장 잘 이해하는 어머니가 전통적으로 내려오는 레서피에 따라 만드는 음식이야말로 기술과 ‘휴먼 리소스’가 접목된 최고의 요리라는 얘기다. 우리나라의 불고기와 신선로가 인상 깊다고 얘기하는 안드레아 알리멘티는 음식의 전통과 문화를 중시하는 만큼 기회가 되면 한국 가정에서 먹는 보통 음식을 먹어 보고 싶다고 한다. 또한 ‘휴머니티’를 강조하는 그가 요리를 하면서 가장 보람 있었던 일은 마약 갱생 시설에 있던 청소년들에게 요리를 가르쳤던 일이다. 자신을 통해 그들에게 셰프의 꿈을 키우게 한 것은 무엇과도 바꿀 수 없는 소중한 경험이었다고.

전통과 문화가 살아 있고 정감 넘치는 아시아 국가에 자신만의 휴먼 리소스를 선보일 수 있는 레스토랑을 갖기를 바라는 그의 바람이 머지않아 이뤄지기를 기대해본다. ☺



