

“살아 숨쉬는 지중해의 향과 풍미 기대하시라”

포시즌호텔서울 '보칼리노' 새 총괄셰프 치로 페트로네

“한국 돼지고기 인상적...해산물도 신선
서울 최고의 이탈리아 레스토랑 꿈꾼다”

일단 첫 모습부터 눈길을 끌었다. 하얀 조리복이 잘 어울리는 동그런 체형의 듬직한 몸집, 역시 둥글둥글한 얼굴에는 여유로운 미소가 가볍게 흘렀다. 얼핏 개구쟁이 소년같은 모습이지만 요리를 설명할 때 눈빛은 굉장히 진지했다. 요리를 소개하며 손짓을 섞을 때 보이는 손도 체계만큼 컸지만, '셰프의 손은 이런 느낌이구나'라는 생각이 들 정도로 섬세한 인상이었다. 마치 음식 만화에서 금방 나온 듯한 이 사람, 광화문 포시즌호텔 서울의 이탈리아 레스토랑 '보칼리노'를 책임지는 새 총괄셰프 치로 페트로네(Ciro Petrone)다. 럭셔리 호텔 브랜드 포시즌의 이탈리아 레스토랑을 책임진다는 것은 명성만큼 높은 기대치에 부응해야 하는 압박감이 크다. 하지만 레스토랑 브레이크 타임을 이용해 진행된 인터뷰에서 치로 페트로네 셰프는 시중 여유가 넘쳤다.

-연예 요리에 입문했고 어떤 수업과정을 거쳤는지 간단히 자기소개를 부탁드립니다.
“1980년 이탈리아 나폴리 출신이다. 14세 때 호텔학교에서 요리를 배우기 시작했다. 그 후 5년간 나폴리에서 수업을 받았다. 어머니가 요리를 좋아하고 실력도 좋아 그 영향이 컸다. 초등학교 때부터 럭셔리한 특급호텔의 셰프가 되겠다는 꿈을 꾸었다.”



포시즌호텔서울을 이탈리아 레스토랑 보칼리노의 새 총괄셰프 치로 페트로네는 “서울에서 최고의 이탈리아 레스토랑으로 고객에게 인정받고 싶다”고 밝혔다.

페트로네 셰프는 파코하얏트 밀라노의 미슐랭 1스타 '분'을 비롯해 팔라조 사소의 미슐랭 2스타 '로셀리니', 카프리 헬리스 호텔&스파의 미슐랭 1스타 '롤리보' 등을 거쳤다. 한국에 오기 전에는 홍콩 리즈칼튼 미슐랭1스타 '토스카'에서 헤드 셰프로 4년을 근무하는 등 여러 미슐랭 스타 레스토랑에서 경력을 쌓았다.

-이전에 한국에서 근무하거나 아니면 개인적 업무, 여행으로 방문한 적이 있는가.
“한국 호텔에서 일하는 것은 이번이 처음이다. 개

인적인 여행이나 업무로도 와 본 적이 없고, 2주 전에 여기 도착한 것이 첫 한국 방문이다.”
-한국, 특히 서울은 이탈리아 요리의 인기가 높아 경쟁이 무척 치열하다. 포시즌란 유명 브랜드 호텔의 이탈리아 레스토랑을 맡게 됐는데 느낌은.
“우선 톱 브랜드의 셰프를 맡아 영광이다. 총괄 셰프로서 기본 철학은 맛과 함께 눈에 보이게도 좋은 요리를 제공하는 것이다. 정통 이탈리아 요리의 맛을 표현하는데 충실하지만 스타일이나 플레이팅은 모던한 것을 지향한다.”

-당신이 말하는 정통 이탈리아 요리의 매력을 좀 더 구체적으로 설명한다면.
“토마토, 바질, 치즈, 올리브, 오일 등 지중해 지역의 신선한 식재료가 지닌 향과 풍미를 충실하게 요리에 담는 것, 그것이 이탈리아 요리의 매력이다. 신선한 재료에 충실하면서 그 맛들을 결합하는데 셰프의 상상력과 기술이 동원된다.”

-같은 유럽의 프랑스 요리, 그리고 이전에 근무했던 홍콩의 중국요리와 비교한다면.
“이탈리아와 프랑스 요리는 자주 비교되는데, 내 생각으로는 프랑스가 더 묵직하고 진하다. 소스가 강하고 버터와 크림을 많이 쓰기 때문이다. 이탈리아 요리는 올리브 오일 베이스의 요리가 많고 재료의 신선함을 중시해 훨씬 풍미가 가볍다. 홍콩에서 경험한 중국요리의 경우 우리와 식문화가 크게 달랐다. 짠맛의 기준이 훨씬 낮아 이탈리아 셰프로 초기에 간을 맞추기가 너무 어려웠다. 면도 파스타의 씹는 식감이 어느 정도 단단한 아르덴테를 선호하는데, 중국요리 등은 폭약히 부드럽게 먹는다.”

-한국에 온 지 2주 밖에 안됐는데 혹시 인상적인 한국요리나 식재료가 있는가.
“아직 도착한 지 얼마 안돼 다양하게 먹어보진 못했다. 테이블에서 계속 요리해 먹는 돼지고기 바베큐(삼겹살)가 무척 재미있다. 식재료 중에 한우와 돼지고기의 질이 무척 좋다. 해산물 중에 조개와 오징어가 마음에 든다. 하지만 토마토만은 아무래도 이탈리아가 것을 쓸 수밖에 없다.”
-올해 안에 포시즌호텔의 셰프로서 이루고 싶은 목표가 있는가.
“당연히 서울에서 최고의 이탈리아 레스토랑으로 고객에게 인정받는 것이다.”

김재범 기자 oldfield@donga.com



계란 반숙과 파마산 치즈를 곁들인 아스파라거스

봄의 맛에 빠져볼까 스프링 메뉴 9종 5~6월 한정 운영

페트로네 셰프는 한국 부임 첫 작품으로 봄날의 싱그러움을 고스란히 접시에 담은 '스프링 달라이트' 메뉴 9종을 5월1일부터 6월30일까지 한정 운영한다.

이중 추천하는 첫 요리는 계란 반숙과 파마산 치즈를 곁들인 아스파라거스, 파마산 치즈 소스에 졸인 아스파라거스 라구(고기소스)와 반숙 계란, 치즈를 곁들였다. 페트로네 셰프에 따르면 "아스파라거스, 계란, 파마산 치즈는 이탈리아에서 굉장히 스탠더드한 조합"이다. 조리방법에 따라 각기 다른 세 가지 식감의 아스파라거스가 매력적이다.

두 번째는 누에콩(파바빈)과 파를 곁들인 페코리노 치즈 스파게티이다. 일반 스파게티 면보다 굵은 것을 '스파게티니'라고 하는데, 진한 치즈의 맛과 향을 느낄 수 있는 페코리노 소스를 가미한 것이 특징이다. 파와 누에콩으로 향과 식감을 더했다.

그의 '스프링 달라이트'에서 선보일 메뉴로는 ▲주키니(서양호박) 플라워 칩스와 홍합을 넣은 주키니 크림 스프 ▲스위트피와 생게, 구운 판체타를 넣은 리조토 ▲바팔로 리코타 무스와 모차렐라 치즈 ▲햄과 주키니 플라워를 올린 피자, 블랙 올리브 소스와 후추에 구운 양파를 곁들인 양 어게살 스테이크 ▲감자 샐러드와 그린빈, 엔초비 소스를 더한 방어 구이 ▲견포도와 잣을 더한 어린 시금치 소테 ▲백식초와 마늘, 민트 소스의 어린 당근 샐러드 등이 있다. 김재범 기자

주말공감

영화 · 콘서트 보러갈까

●라이프 (5일 개봉) 감독 | 감독 다니엘 에스피노사 | 출연 제이크 질렌할 | 103분 | 15세



인류의 가장 위대한 발견인 줄 알았던 미지의 화성. 그 생명체가 오히려 인류를 위협한다면 어떻게 될까. 우주에 합부로 호기심을 갖는 일이 얼마나 위험한지를 경고하는 SF스릴러. 화성의 생명체를 발견한 우주인 6명의 성과에 세계의 시선이 집중되는 것도 잠시, 생명체가 움직이기 시작하자 상황은 달라진다. 순식간에 인류를 위협하는 지능과 능력을 가진 존재로 진화하는 생명체를 두고 우주인들은 목숨을 건 기로에 놓인다.

●노리플라이 '뷰티풀' (8일 오후 7시·9일 오후 6시) | 서울 역삼동 LG아트센터 | 120분 | 만 7세



남성듀오 노리플라이가 동명의 3집 발표를 기념해 벌이는 콘서트. 지난 연말 콘서트 '여정'을 통해 새 앨범과 함께 다음 공연을 기약한 노리플라이가 오래 곁들여 만든 세 번째 정규 앨범의 수록곡을 모두 들려주는 최초의 자리다. 원곡에 가까운 사운드를 구현하기 위해 현악기를 포함한 풀 밴드까지 모두 20명이 넘는 연주자가 공연에 참여한다. 과거 발표한 주요 곡도 현악 연주가 추가된 버전으로 새롭게 편곡해 공연한다. 문의 1544-1555.

●블론드 '2017 아시아 투어 내한공연' (7일 오후 9시) | 서울 이태원동 미드나잇서클 클럽 | 120분 | 18세

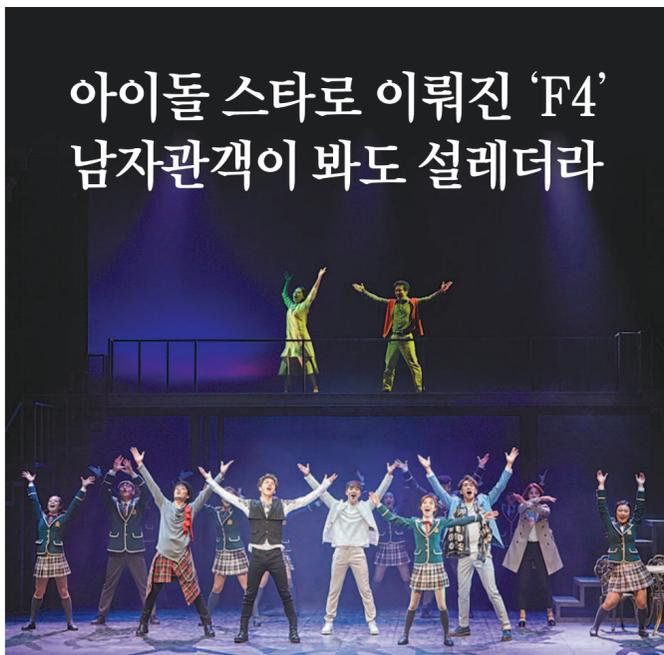


클럽 애호가들을 열광시킬 만한 영국 런던 출신의 DJ 겸 프로듀서 듀오 '블론드'의 내한공연. 블론드는 2013년 '잇츠 유'로 데뷔해 답답한 우스에 팝 요소를 가미한 음악을 추구하고 있다. 2016년 크랙 테이빙과 협업한 '낯선 라이크 디스'로 프로듀서 입지를 굳혔다. 믹스테이프 시리즈인 '블론드드라이라이프'의 새로운 미공개 트랙들로 구성된 2시간 동안 관객을 열정의 시간으로 이끈다. 문의 070-4165-5001.



양형모의 아이러브 스테이지

뮤지컬 '꽃보다 남자'



뮤지컬 '꽃보다 남자'의 합창 장면. 원작만화와 드라마 속 F4를 눈앞에서 즐기는 재미가 있다. 캐릭터 보는 맛이 뛰어난 작품이다. 사진제공 | 킹엔터테인먼트

성민·이창섭 등 심상치 않은 캐스팅 부담 없이 웃으며 즐길 수 있는 작품

뮤지컬 '꽃보다 남자'. 가품은 '꽃을 든 남자'와 헷갈리기도 하지만, 본 적은 없어도 들어본 적이 없는 사람은 찾아보기 힘들다.

구준표, 금잔디가 나오는 드라마를 기억하는 사람이 많을 것이다. 대만작품이 원작이라고 주장하는 사람도 봤다. 미안하지만 일본의 작가 가미오 요코의 순정만화가 원작이다. 1992년부터 2003년까지 소녀만화잡지 마가렛에 연재됐고, 누적 발행부수가 6000만부가 넘는다. 우리나라 온 국민이 한 권씩 소장해도 1000만부가 넘는 어마어마한 수치다.

일본에서 지난해 '꽃보다 남자'를 뮤지컬로 만들었고, 곧바로 우리나라로 건너와 서울 홍익대 대학로 아트센터 대극장에서 공연 중이다. 성민(슈퍼주니어), 이창섭(BTOB), 켄(VIXX), 제이민, 이민영(미쓰에이) 등 인기 아이돌 가수들을 대거 무대에 세워 화제를 낳았다.

만화를 텍스트 들어다 영상에 박은 것이 드라마였다면, 무대 위에 고대모 모사해 놓은 것은 뮤지컬이다. F4는 남자 관객이 봐도 마음이 울렁일 정도로 멋졌고, 캐릭터들의 사랑과 우정은 설득력이 강했다.

그렇다고 해도 이 작품에 '완성도 높음', '예술성이 뛰어난', '대중의 숨을 멎게 만들 만큼 감동적'인'이란 수사는 선풍 불이기에 어렵다. 만나기에 부담이 없고, 두 시간 내내 떠들고 웃으며 재미있는 시간을 보낼 수 있는 동창 같은 작품이다. 플치 아픈 정치, 주식, 연봉, 노후 얘기 같은 건 저만치 밀쳐버리고 시시콜콜한 연예, 여행, 학창시절, 드라마, 웹툰, 스포츠신문 얘기나 하자는 거다. 그런 눈으로 보면 한결 여유롭게 이 뮤지컬을 즐길 수 있다. 그리고 극이 끝날 때 즈음이면 어지간히 우뚝한 당신도 눈치를 채게 될지 모른다. 이 작품은 연예, 여행, 학창시절을 이야기하고 있지만 결코 '시시콜콜'하지는 않다는 것을. 양형모 기자 ranbi@donga.com

편집 | 김대건 기자 bong82@donga.com

임마 아빠 어디가

●과천 벚꽃 엔딩축제 (4.8~4.12 국립과천과학관, 햇초원파크, 서울대공원, 서울랜드)



과천시는 8일부터 12일까지 5일간 과천에 있는 5개 기관 공동으로 '과천 벚꽃 엔딩축제'를 진행한다. '꽃비 내리는 과천 한바퀴'라는 테마로 열리는 이번 축제는 기존의 개별적으로 열리던 축제를 지역 관광지역과 연계해 처음으로 공동축제 형태로 진행한다. 축제 이름인 '과천 벚꽃 엔딩축제'는 전국에서 과천시 벚꽃이 가장 늦게 만개하고 지기 때문에 마지막 벚꽃을 즐길 수 있다는 점에 착안했다. 축제 구간은 벚꽃 1길(햇초원파크), 2길(서울대공원), 3길(중앙공원, 대공원 나들길), 4길(자동차 드라이브 코스)로 나뉘어 있으며, 과천시 구간인 벚꽃3길은 8일부터 9일까지 2일간 진행된다. 구간 별 지정 장소에서 일정 개수 이상의 도장을 찍으면 지역 식당 할인권을 증정하는 스탬프 투어와 핸드메이드 제품과 화해 전시 및 판매가 이뤄지는 마켓도 열린다.

●신안 툼림축제 (4.7~4.16 신안툼림공원) 임자도 대광해변 일대 신안툼림공원에서 7일부터 16일까지 10일 동안 열린다. '바다와 모래 그리고 300만 송이 툼림의 대향연'이라는 주제로 열리는 이번 축제는 12km의 백사장을 자랑하는 대광해변 중심으로 툼림공원을 조성



했다. 신안툼림공원은 툼림광장, 툼림원, 구근원(알뿌리), 토피어리원, 유리온실, 품종전시포(100종), 수변정원, 동물농장, 해상 소나무 숲길 등으로 구성됐다. 체험 행사로는 툼림화분 만들기, 해변 자전거타기, 툼림&유채밭 승마체험, 소금동굴 체험, 토피어리·머그컵·매직비눗방울 만들기 등을 진행한다.

●고려산 진달래 축제 (4.12~4.23 강화군 고인들광장 및 고려산 일원)



지난해 35만명이 찾은 경기도권의 인기 봄축제이다. 능선을 따라 핀 진달래를 비롯한 봄꽃을 즐기면서 강화섬쌀, 순무, 약쑥, 인삼, 새우젓 등 다양한 지역 특산품을 구할 수 있는 행사이다. 진달래화전, 떡만들기 등의 체험행사와 진달래 포토전이 열리며 소규모 장터와 농·특산물 판매 부스, 향토먹거리 장터 등을 마련했다.

책 읽는 주말

●아름다운 그녀는 사람이여라 (김탁환 저 | 돌베개)



3년 만에 떠오른 세월호의 처참한 모습을 보며 많은 사람들이 다시 그날의 아픔을 떠올렸다. 3년의 시간 속에서 김탁환 작가는 세월호를 잊지 않으려는 사람들의 아름다운 몸짓을 보았다. 그 몸짓 하나하나를 단편소설로 엮었다. "꼭꼭한 불행 앞에서도 인간다움을 잃지 않고 참사의 진상이 무엇인지를 찾는 아름다운 사람들의 목소리와 작은 희망들을 문장으로 옮기고 싶었다." 요산김정환문학상을 수상한 작가의 수성소감은 이랬다. 이 책은 세월호를 기억하는 아름다운 사람들의 이야기를 엮은 8편의 세월호 중단편소설집이다. 이 책의 해설을 쓴 문학평론가 김명인 교수는 "세월호 문학의 시작"이라고 표현했다.