主廚Rodolfo Serritelli：「澳門的美食高質量

"A qualidade da gastronomia de Macau é e

SOLANGE SAFRÃO

廚師Rodolfo Serritelli熱愛歐洲亞得里亞海岸港口小鎮——意大利塞尼加利亞（Senigallia）的傳統美食。他的廚師生涯始於他父親的餐廳和廚藝學校。以往，他每周末都會去家人的餐廳工作，從那時開始，培養了他對烹飪的才能，以及對美食的熱愛。

Rodolfo Serritelli表示：「我爸爸是主廚，他對我影響深遠。我們家開了一間餐廳，家庭活動亦包括下廚。我還記得小時候，頭幾天到爸爸餐廳的時候，我都是只在旁邊，看著廚房是怎樣運作的。」

他現時是新濠影滙「意滙」（ROSSI TRATTORIA）的行政主廚，餐廳主打意大利東部的鄉村風格。他兩年前來到澳門居住、生活，以及開了這家餐廳。

「我很喜歡這份工作，也很喜歡在廚房裡感到自己很有用。如果有人需要我切洋蔥或蔬菜，我一樣很樂意去做。」

而且令人驚喜的是，洗魚是他在廚房裡最喜歡的工作。他說是因為有機會摸和清理鮮魚，是「美好時光」。

Rodolfo Serritelli又指出，欣賞團隊工作的重要性，希望能「喚起每位成員最好的一面」。但他亦直言，語言障礙是團隊需克服的事，因成員來自多個不同國籍。

他回憶道，曾試過在廚房因各成員之間未能溝通好，令菜品質量受影響。廚房的時間有限，同時需要做的又有很多。但他最堅信的，仍是團隊的力量。烹飪對他來說是一件很「美好」的事，希望廚房裡每一個人都下心思烹煮。

Rodolfo Serritelli表示：「每一道從我廚房出去的菜我都有試味。我一般監控全個廚房，但同事煮了好菜，我絕對會將這份榮譽留予他的。」

意大利菜在澳門的烹煮方式跟原來的沒有很大變化。他保證保留意大利風味，希望客人「到餐廳來就像在意大利當地食飯一樣」。

他笑說：「我的姐姐和父母來澳門探我，到我餐廳裡食飯，他們很喜歡。我很開心他們很喜歡，因為他們說就像在意大利食飯一樣。」

他指出，反而唯一要調整的是在澳門煮甜品要減糖。歐洲人很嗜甜，但澳門人似乎不太喜歡很甜的甜品。

他對澳門和澳門的美食非常熱愛。「碧迎居」是他在澳門食的第一頓飯，也是他第一次食中國菜，他直言非常喜歡中菜。

「我對在澳門食的一切都很滿意，這裡的食物很高質素。哪怕是只花100元澳門幣都能食到非常好食的東西。」

他表示，很樂意收到客人的回饋。他說這樣會感受到客人是真的欣賞這些出品，令他更有動力為客人煮意大利菜。他也說不是所有經典的意大利菜在澳門都廣受歡迎，但像意大利薄餅、卡邦尼意粉和意面都是本地客人的最愛。

他認為，做廚房領頭人最重要的是能分辨出美味與否：「這是當主廚至關重要的一個特質：有品味。」

好的廚師和好的主廚都要注意食材的準備。

Rodolfo Serritelli稱：「食品安全和食物質量是密不可分的。不可能只有高食物質量，但低食品安全，這也正是新濠影匯食品安全部重點監控的。」

主廚在廚房的另一貢獻，是要教導廚房同事「尊重你們正在處理的食材」，也是大家應尊重食材背後每個人的努力。比如，蔬菜由農民收割，那麼處理食材時也應記得種植蔬菜的人的辛勞，以此減少浪費食物。

O *chef* Rodolfo Serritelli está apaixonado pela comida tradicional de Senigalia, uma cidade portuária italiana na costa do mar Adriático. A carreira começou no restaurante do pai e na escola de culinária. Trabalhava no restaurante da família todos os fins-de-semana e foi aí que desenvolveu o talento e a paixão pela comida.

"O meu pai é *chef* e influenciou-me muito. Temos uma *trattoria* e cozinhar era uma atividade familiar em casa. Lembro-me que nos primeiros dias em que me levou ao restauranteestava ali só para ver como funciona uma cozinha", contou.

Serritelli é o *chef* executivo da Rossi Trattoria no Studio City Macau, um restaurante especializado em cozinha rústica e de estilo *country*, originalmente da Itália Oriental. Veio abrir o restaurante em Macau há dois anos e tem trabalhado e vivido aqui durante esse período.

" Adoro deste trabalho e quando estou na cozinha gosto de me sentir útil. Se

levada", *chef Rodolfo Serritelli*

alguém precisar de mim para cortar cebolas ou legumes estou sempre disposto a fazê-lo", explicou.
Para nossa surpresa, a tarefa preferida na cozinha é limpar peixe. Considerou que é um "momento bonito" quando tem a oportunidade de pôr as mãos em peixe fresco e prepará-lo.
Salientou ainda que aprecia a equipa e que o objetivo é "extrair o melhor de cada profissional". Admite que existe uma barreira linguística porque a equipa integra pessoas de diferentes nacionalidades.
Lembrou momentos desafiantes na cozinha quando não conseguia comunicar eficientemente com alguns dos *chefs* e o produto final foi afetado. O tempo na cozinha é limitado e há muitas coisas a serem feitas ao mesmo tempo. No entanto, Sarriteli disse acreditar fortemente no potencial da equipa. Para o *chef* cozinhar uma é coisa "bonita" e todos na cozinha cozinham com o coração.
"Cada prato que vem da minha cozinha é provado por mim. Controlo a cozinha em geral, no entanto, se um colega *chef* fez um prato, definitivamente deixo-o brilhar e levar o crédito pelo seu trabalho", disse.
A forma italiana de cozinhar não mudou muito em Macau. Serritelli deixou claro que mantém a essência italiana nos pratos e quer que os clientes "sintam que estão em Itália quando vêm ao restaurante".
"As minhas irmãs, a minha mãe e o meu pai visitaram-me em Macau e vieram aqui ao restaurante. Gostaram. Fiquei contente por saber que sentiam que estavam a comer em Itália", afirmou, com um sorriso.
A única adaptação, ligeira, que teve de fazer foi reduzir a quantidade de açúcar nas sobremesas preparadas em Macau. Na Europa gostam de sobremesas mais adoçadas e em Macau as pessoas não parecem gostar de sobremesas muito doces.
Serritelli está impressionado e adora a comida de Macau. A primeira refeição em Macau foi no Bi Ying, um restaurante que serve comida chinesa típica. Esta foi a primeira vez que provou comida chinesa e adorou.
"Estou satisfeito sempre que como em Macau. A comida aqui é muito boa. Mesmo que se gaste 100MOP (patacas) recebe-se comida deliciosa", disse.
Também disse gostar do feedback que recebe dos clientes locais, sente que apreciam os pratos e também gosta de confecionar comida italiana para eles. Admitiu que nem todos os pratos típicos italianos são apreciados em Macau, mas tem a certeza de que a Pizza Romana, a Carbonara e a Pasta são amadas pelos clientes locais.
Para Serritelli, quem está à frente de uma cozinha precisa de ter a capacidade de diferenciar o sabor da comida boa e má. "Essa é a qualidade mais importante de um *chef*: ter bom gosto".
Um bom cozinheiro e um bom *chef* em geral também precisam de ter cuidado com os ingredientes .
"A segurança alimentar e a qualidade dos alimentos são inseparáveis. Não se pode ter alta qualidade alimentar e baixa segurança alimentar e isso é rigorosamente observado pelo Departamento de Segurança Alimentar de Studio City", assegurou.
O contributo como *chef* é ensinar aos funcionários da cozinha que têm de "respeitar o produto com que estão a lidar", o que significa que todos devem respeitar o trabalho das pessoas que fazem um esforço para produzir os ingredientes que vão ser cozinhados. Por exemplo, os produtos hortícolas são colhidos pelos agricultores e, por isso, quando cozinham, devem estar cientes de que alguém se esforçou para plantar os legumes que estão a utilizar. Por isso, tentam desperdiçar menos comida.

PUB 廣告