

**PANZANO
ARTE**



BUSINESS, EXCLUSIVE



СЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС, ЭКСКЛЮЗИВ

Дарио Чеккини: МЯСА И ЗРЕЛИЩ

САМЫЙ ЗНАМЕНИТЫЙ МЯСНИК МИРА ДАРИО ЧЕККИНИ ПОСЛЕДОВАЛ ПРИМЕРУ МАСТЕРОВ РЕНЕССАНСА – ВОЗВЕЛ ПЛОТЬ В РЕЛИГИОЗНЫЙ КУЛЬТ И В РАНГ ИСКУССТВА.

В 26 километрах к югу от Флоренции, среди зеленых холмов Кьянти, затеряна типичная тосканская деревушка Панцано. Сюда, без рекламных афиш и заявленных в них экскурсий, круглый год со всего света стекается разномастная публика – любители мяса и зрелищ.

В центре внимания каждый вечер – король флорентийского стейка Дарио Чеккини, мясник в восьмом поколении: уже на протяжении полувека он сам колдует над огнем, разделяет туши в своей старинной семейной мачеллерии и цитирует «Божественную комедию» для дорогих гостей.

О счастье за столом, тосканском темпераменте и философии уважения к животным маэстро рассказал в эксклюзивном интервью «Деловым Эмиратам».

Сеньор Дарио, после выхода фильма Владимира Познера Вы стали настоящей звездой в России...

Дарио Чеккини (далее – Д. Ч.): Я очень люблю Россию и успел побывать в Санкт-Петербурге. Там работает мой ученик – Максим из ресторана BeefZavod. Он учился у меня здесь, в Панцано.

Санкт-Петербург выглядит очень итальянским городом, не так ли?

Д. Ч.: Очень тосканским, я бы сказал. Наши культуры очень схожи – Эрмитаж был построен итальянцами, например. Побывав в Санкт-Петербурге, я начал изучать творчество Пушкина. Считаю, чтобы понять людей, нужно знать их поэзию. Меня завораживает его меланхолия...

ПОРТРЕТ ДАРИО ЧЕККИНИ

Дарио Чеккини родился в Панцано в Кьянти (Тоскана) в 1955 году и стал мясником в восьмом поколении. За прилавок мясной лавки, открытой 250 лет назад, он встал в возрасте 13 лет. Называя себя «позтом-мясником», Дарио пропагандирует ценности истинного мастерства и качества.

Сегодня в его распоряжении – 3 ресторана: Officina della Bistecca, Solociccia и Dario Doc, где он принимает гостей каждый вечер. Летом его рестораны подают 300 блюд в день, притом что в Панцано проживает всего 1000 жителей. Благодаря своему уникальному художественному и философскому подходу Дарио стал международной суперзвездой в области мяса и кухни.



FAMILY BUSINESS, EXCLUSIVE



«Настоящий тосканец — это страсть, любовь, кураж, поэзия и немножко безумия»

Я понимаю, почему Вас любят русские, но как Вам удалось снискать почтение вечных скептиков — самих тосканцев?

Д. Ч.: Я думаю, я олицетворяю для них то, каким должен быть настоящий тосканец. Он состоит из нескольких компонентов: страсть, любовь, кураж, поэзия и немножко безумия. Я напоминаю им об их корнях, их наследии. Тосканцы не ждут рая — они верят, что уже живут в раю и наслаждаются каждой минутой жизни — это их религия. А моей религией стало мясо...

Вас называют Микеланджело мясной лавки, королем стейка, гением маркетинга. Какое определение Вам подходит больше всего?

Д. Ч.: Люди могут говорить все, что они хотят. Для меня важно, что каждый день мои рестораны полны людей, и я могу делать в них то, во что я верю. Я не живу, чтобы заслужить титулы. Самое прекрасное в моей жизни — работать не за деньги, а в удовольствие, и каждый день становиться чуточку лучше.



Кем бы ни была Мона Лиза, она была флорентийкой, а значит, поклонницей стейка

А сами себе какой бы Вы титул присвоили?

Д. Ч.: Дарио Чеккини, тосканец.

Вы много говорите в своих интервью о счастье. Русские понимают счастье как участь, как свою долю, то, что достается от жизни. Счастье для нас — это не хорошо и не плохо. А что такое счастье для тосканца?

Д. Ч.: Для меня счастье — в красоте. Именно поэтому я стал посланцем фестиваля Panzano Arte — благодаря ему Панцано получила новое дыхание жизни, новый Ренессанс. Вы не можете просто есть, пить и спать, чтобы быть счастливым — вы должны иметь возможность наслаждаться нематериальными благами. И мы не собираемся останавливаться на достигнутом.

В книге Сета Година «Фиолетовая корова» Вы предстали выдающимся маркетологом. Какой была Ваша реакция на эту книгу?

Д. Ч.: Я знаю, что эту книгу изучают в университетах, что там описана маркетинговая стратегия и объясняется, как достичь целей. Я не понимаю, какое я имею к ней отношение, потому что я всегда делал все в свое удовольствие, а не во имя достижения поставленной цели. Люди думают, что я гений маркетинга, но я не обращаю внимания — я устраиваю праздник для того, чтобы люди улыбались. Я иду туда, куда ведет меня ощущение под ложечкой.

Это ощущение появилось у Вас после 10 часов практики?

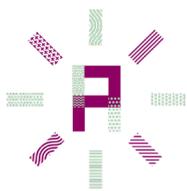
Д. Ч.: Нет, я уже родился с ним — мой отец был таким. Так что я получил его по наследству.

В этой же книге Сет Годин поставил Вас в один ряд с основателями IKEA и Apple. Как Вы себя чувствуете в такой компании?

Д. Ч.: Я работаю 7 дней в неделю — с 5 утра до 10 вечера. Мясная лавка и рестораны — это не моя работа, это моя жизнь. Если люди, которых вы упоминаете, жили так же, значит, мы коллеги.

Как влюбиться в свой бизнес так же сильно, как Вы?

Д. Ч.: Все зависит от того, зачем вы начинаете бизнес — ради денег или ради собственного развития. Я определился с самого начала — я хочу становиться лучше с каждым днем.



**PANZANO
ARTE**

СЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС, ЭКСКЛЮЗИВ



«Люди думают, что я гений маркетинга, но я не обращаю внимания»

Хорошее мясо и счастливые люди за столом, которым я дарю счастье, — это то, к чему я пришел.

Каждый вечер люди, приехавшие из разных стран, не знающие друг друга, встречаются за одним столом, общаются, едят мясо и становятся одной компанией — это то, как я меняю мир каждый день.

Все знают, что Вы богатый человек. Вы так же хорошо умеете обращаться с деньгами, как и с мясом?

Д. Ч.: Думаю, да. Я преподаю в университете в Милане и учу молодежь, что они должны быть осторожны с деньгами, когда начинают свой бизнес. Если у вас романтическое видение мира, это не значит, что вы не знаете, как управлять бизнесом. Вы должны понимать его структуру, как работает ресторан — от поставок сырья до найма персонала. Детали очень важны.

Какой самый мудрый совет Вы дали своим студентам?

Д. Ч.: Тот самый, из «Маленького принца»: «Зорко одно лишь сердце. самого главного глазами не увидишь». Я так живу каждый день. Если я не чувствую чего-то сердцем, я этого не делаю.

Как известно, путь к сердцу мужчины лежит через желудок. Как насчет сердца Дарио Чеккини?

Д. Ч.: Я думаю, это правда: только не через желудок, а через живот.

В 2001 году, когда в Тоскане началась эпидемия коровьего бешенства, Вы устроили похороны флорентийского стейка. Что изменилось с тех пор? Наступила эпоха Ренессанса для этого блюда?

Д. Ч.: Это была очень грустная и драматическая история, темные времена для нас. Тогда нам пришлось говорить об этом с людьми. Но я не думаю, что мы должны устраивать церемонии на каждом шагу.



**PANZANO
ARTE**

RUSSIAN EMIRATES
Septembre 2019



FAMILY BUSINESS, EXCLUSIVE



Вы чувствовали тогда, что Вашему бизнесу пришел конец?

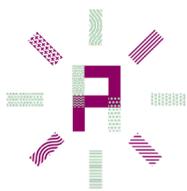
Д. Ч.: Больше всего я волновался за своих работников. Для меня это означало просто убытки, а для них могло стать трагедией. Я понимал, что сделал все правильно, но мое будущее не было в моих руках.

Эпидемия стала для Вас, как говорят, черным лебедем. Какие риски Вы можете предсказать теперь для Вашего бизнеса, спустя столько лет и после триумфального возвращения?

Д. Ч.: У меня нет бизнес-плана. Я просыпаюсь каждый день и делаю свою работу для того, чтобы мечты тех, кто мне доверяет, сбывались.

Вы можете представить себя в другой профессии, например, если проживете 150 лет, что становится сегодня вполне возможным?

Д. Ч.: Я все равно буду мясником, даже в 150 лет. Я родился в этом доме, где мы с вами беседуем, и играл во дворе, напротив дверей в мясную лавку.



**PANZANO
ARTE**

СЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС, ЭКСКЛЮЗИВ

Когда люди приходят и спрашивают, каким был ваш жизненный путь, я отвечаю: 10 метров. Я не думаю, что что-то может измениться. Мой девиз: to beef or not to beef!

Давайте поговорим о мясе. Я слышала, что коровы дают больше молока, если их называют по имени, включать им классическую музыку и делать массаж. Так говорят в рекламе. А что оказывает влияние на качество говядины?

Д. Ч.: Мои коровы пасутся на заливных лугах национального парка Пиреней в Каталонии, они не видят людей и живут так, как предусмотрела природа. Свобода для них — самое главное. Не нужно менять их природу.

Вы пропагандируете уважение к животным. Что это значит?

Д. Ч.: Дать животному достойную жизнь, а после того, как она принесла ее в жертву, утилизировать абсолютно все — от рогов до хвоста. Важно понимать, что мясо — это не товар на продажу, а плоть, за которой стоит жизнь, и относиться к ней соответственно.

«МОЙ ДЕВИЗ: TO BEEF OR NOT TO BEEF!»

Как Вы определяете, красив стейк или нет?

Д. Ч.: Это не вопрос теории и алгоритма — это инстинкт, который невозможно объяснить.

А как Вы передаете это ощущение другим поварам в ресторане?

Д. Ч.: Я не объясняю это на словах — каждый день они повторяют за мной и так учатся. Только после 35 лет работы я понял, что я неплохой мясник. Я просто знаю, как делать свою работу.

Вы напимаете людей изначально с горящими сердцами или взращиваете в них эту страсть?

Д. Ч.: Я всегда прошу их написать их письмо и ответить на вопрос, почему они хотят работать со мной... Так я проверяю, есть ли у них страсть к делу.

В Дубае очень много ресторанов с дополнительными развлечениями, например, с аквариумами и живыми рыбами. По Вашему мнению, как люди должны проводить время в ресторане?

Д. Ч.: Я был в Дубае один раз и не могу сказать, что до конца его понял. В Дубае очень много построено на сенсации, а наша идея — в совместном времяпрепровождении. Сегодня вечером вы узнаете, как мы проводим время в ресторане.

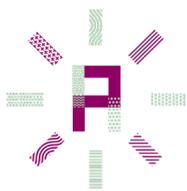
В России говорят, что мясо женских рук не теприт. Что Вы думаете по этому поводу?

Д. Ч.: В мясных лавках работает много женщин, но стейк и огонь предназначены только для мужчин. Это тосканская традиция.

Изначально мужчина добывал мамонта, а женщина его готовила. Когда жизнь изменилась и мужчина начал готовить?

Д. Ч.: Когда мамонты вымерли. ☺





**PANZANO
ARTE**

RUSSIAN EMIRATES
Septembre 2019

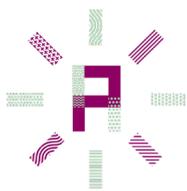


С 22 июня по 18 сентября 2019 года в самом сердце итальянского региона Кьянти прошел первый фестиваль искусств Panzano Arte. В рамках фестиваля волшебная деревня Панцано — между Флоренцией и Сиеной — и ее окрестности были украшены фотографиями и скульптурами французской художницы Натали Декостер.

Современные и философские работы вдохнули новую жизнь в сельские пейзажи, которые составляют стройные кипарисы и виноградники, и подчеркнули новый аспект отношений человека и природы, заставив задуматься о вечных смыслах жизни и течении времени.

Человеческий силуэт, находящийся в вечном движении, стал вездесущим спутником работ художницы — с его помощью она отразила плавное течение времени.





**PANZANO
ARTE**



«Тоскана — волшебный регион. В этом месте живет подлинная душа и царит спокойствие»



Панцано еще со времен эпохи Возрождения снискало славу бастиона культурных, духовных и экологических ценностей. Сегодня холмы Кьянти стали пристанищем для 30 скульптур Натали Декостер. После завершения фестиваля работы останутся украшением местности и продолжат диалог со зрителями.



Натали Декостер: «Многие из моих работ исследуют отношения со временем и природой и являются плодом моих мыслей на эту тему. Публика в основном знает мои работы из-за моей культовой скульптуры Temps qui passe. Она изображает человека, идущего по кругу, и отражает позитивное видение времени, которое в итоге позволяет обрести мудрость».

Редакция журнала «Деловые Эмираты» благодарит куратора выставки Panzano Arte Милу Штурм за помощь в организации интервью. [D](#)

