



PHOTO • Martin @ Martin's Studio
CONCEPT & TEXT • Vicky
WARDROBE • RALPH LAUREN, BOSS

NOBLEZA GAUCHA

貴族俱樂部

Special Featuring: Chef Luca Marinelli @ Buenos Aires Polo Club

在 16 世紀，西班牙迎來了它的黃金時代；到 20 世紀，阿根廷接棒，在這個探戈國度，盡是「阿根廷玫瑰」——貝隆夫人婀娜又剛強的身影。不過，來到南部的潘帕斯草原，則是高卓人的天地，這個「馬背上的民族」以馬球為榮，而位於中環的 Buenos Aires Polo Club 亦以馬球運動為設計意念，將餐廳裝修成充滿南美氣息的俱樂部，主廚 Luca Marinelli 穿起騎師服，手執馬球桿，把我們帶到南美的黃金年代，當一回善騎也擅吃高卓人。

Steak Tartare

牛肉愈靚，烹調手法就應愈簡單，想品嚐以肉味特濃見稱的潘帕斯草原牛，他他必定是最好食法，完全食出牛的甜美滑溜，若怕太單調，亦可用生菜或 burrito 包著吃。





M : MR **L** : Luca Marinelli

M : 為什麼會選擇當一名廚師？

L : 在我長大的時間裡，我與媽媽唯一的相處時光就是在廚房內，所以食物代表了我的家人。除此之外，廚房對我來說也是一個幸福的地方，因為我可以用自己的雙手創造出不同的菜式，所以烹飪成為了我的職業選擇。

M : 為什麼選擇來港發展？

L : 我 15 歲便到廚藝學校實習，畢業後曾在法國、意大利及西班牙工作，亦在那些地方展開了我的事業基礎。到 2010 年，我決定隻身來港發展，因為我發覺香港的飲食業非常多元化和有動力，除了被深深吸引著，我亦相信我的創意能在此好好發揮。

M : 你會如何形容自己的烹飪風格？

L : 我的烹飪風格是以尊重食材為主，尊重它們的成分和來源，並利用它們製作一道道令人滿意的佳餚。

M : 你最難忘的味道是？

L : 在我小時候在西西里海邊吃的一頓早餐，是意大利傳統的巧克力 —

granita 和 brioche。

M : 可以分享一些在烹飪路上的深刻經歷嗎？

L : 當我在兩間米芝蓮餐廳 — 意大利塞尼加利亞鎮的 Olissi 和西班牙巴塞隆納的 Lasarte 工作時，真的學習到很多不同的知識，不只是食材或廚藝方面的，還有關於採購、營運餐廳等等，絕對有助鞏固自身對餐飲業的了解。

M : 有哪些餐廳在你的 must visit 的名單上？

L : 我非常喜歡吃壽司和刺身，在銅鑼灣有一間傳統壽司店叫 Sushi Imamura，雖然價錢不便宜，但它完美地展示了美食該有的樣子 — 新鮮、充滿活力和簡約。另外，我很喜歡位於 SoHo 區的 Chom Chom，那裡的職員很友善，氣氛很輕鬆。作為一個意大利人，我會去位於置地廣場的 CIAK - In The Kitchen，那裡能品嚐到真正的意大利味道。

M : 你認為烹飪最重要的是什麼？

L : 態度。如果你工作得快樂，你亦會表現得更好，你必須尊重你的工作、同事和手藝。而最重要的是你要有求知若飢的

精神，你擁有的知識愈多，你可以教授給別人的東西就愈多。

M : 你的靈感從何而來？

L : 我的靈感是從生活中與人交談而來的，與世界各地的朋友保持聯繫，就能夠洞察到其他文化和觀點，充實生活。

M : 如果有機會，讓你天馬行空地烹調一道菜式，你會烹調什麼呢？

L : 我會選擇到一個可以用當地食材烹製所有菜式的地方，因為這種返璞歸真、回歸自然的生活方式實在讓人感到無比振奮。

M : 你喜歡閱讀嗎？可以為讀者推薦一本你喜歡的書嗎？

L : 我最近剛剛讀完 Sergio Ramelli 的《Quando Uccidere un Fascista non era》，那是一本漫畫。讀過一遍後，我彷彿看到我父親以前的生活，而那是我從不知道的，它描繪出一個複雜而暴力的意大利，坦白說，直接閱讀歷史書的話應該有點難理解，所以漫畫方式讓人更易明白。■



Provoleta

阿根廷聚居了不少意大利人，因此很多菜式也加入了意式元素，Provoleta 可算是當中的經典。傳統阿根廷人會把意大利 Provolone 芝士烤香，但主廚認為這款芝士質感偏硬，所以再混入了 Fontina 芝士，質感更軟滑，佐以自家製的麵包，味道一流。



20oz Bone - in sirloin

選用來自阿根廷牧場的黑安格斯牛肉，以天然牧草方式飼養，脂肪雖不及美國和澳洲牛多，但肉質軟嫩，味道富層次。餐廳更利用特製的阿根廷烤爐 Parilla Grill 加入杏仁木燒炙，這種傳統的「Asado」炭火燒烤，令牛扒添上獨特的熏香。



Malvaviscos

由侍應端上火爐，讓客人親自火烤以棉花糖包裹的軟滑咖啡雪糕，燒得焦香金黃的溫熱中帶冰冷的雪糕，一冷一熱對比十分出色。

Buenos Aires Polo Club
地址：中環雲咸街 33 號 LKF Tower 7 樓