

Ediția a V-a
Faleza Dunării - Brăila - 22 - 24 septembrie 2023

FESTIVALUL PEȘTELUI

INVITAȚI SPECIALI

Chef Horia VÂRLAN

**Chef Cătălin
SCĂRLĂTESCU**

Formația AZUR

**Carmen CHINDRIȘ
și Taraful Rutenilor**



Chef Horia VÂRLAN

„În bucătărie, micile detalii fac diferența între un preparat simplu și unul nemaipomenit“

■ Horia Vârlan revine la Festivalul Peștelui! ■ tehnica e pe primul loc, restul sunt povești, este părerea maestrului

Chef Horia Vârlan, unul dintre cei mai îndrăgiți bucătari din România, va fi din nou "cireasa de pe tort" la Festivalul Peștelui. A participat la fiecare ediție a evenimentului, devenind cumva "ambasadorul neoficial" al festivalului, iar la această ediție vrea să încante publicul nu cu două, ci cu trei rețete savuroase. Horia Vârlan va susține un show culinar vineri, 22 septembrie, de la ora 18.00, dar și sâmbătă, 23 septembrie, tot de la ora 18.00.

Până atunci, în cadrul unui interviu, maestrul Horia Vârlan ne-a vorbit despre secretele și miturile din bucătărie.



- Iată că și anul acesta brăilenii vă vor revedea la festival. Ce vă face să reveniți la noi?

- În afara faptului că îmi place Dunărea foarte mult, că sunt născut pe malul Dunării, la Galați, am dezvoltat așa o afinitate față de Brăila pentru că e un oraș drăguț, frumos, încă are o notă puternică de patriarhal. Și mi-a plăcut și cum am lucrat cu organizatorii. Nu numai domnul primar, dar și celelalte persoane cu care am colaborat. Că și asta m-a determinat să nu renunț.

- Aveți o amintire specială de la edițiile precedente?

- Sunt multe amintiri care mi-au rămas în minte. Ceea ce mi-a plăcut cel mai mult este că lumea din Brăila dorește să participe la evenimentele de acest gen. Oamenii vin cu plăcere! Nu numai să mănânce o bucatică de pește sau o ciorbă și ce mai e pe acolo, dar cât să socializeze, să se mai uite puțin la Dunăre, să asculte o muzică. E o atmosferă foarte faină. Și am observat că de la an de an au fost tot mai mulți brăileni dornici să iasă din casă.

- Vedem că se organizează tot mai des festivaluri gastronomice, de tip street food, show-uri culinare. De unde "apetitul" acesta mare al românilor pentru evenimente culinare?

- Că ne e foame! (râde) Cred că este interesant! E altceva, ceva frumos! Așa, muzică ascultăm la radio, show-uri culinare mai vedem la televizor, dar aici se gătește pe bune. La televizor se gătește mai da și mai nu, dar aici oamenii chiar au ce să vadă. Și văd rețete noi. Doamnele care vor să le reproducă acasă, domnii care sunt gurmanzi și care vor să își astâmpere pofta de mâncare și să aibe motiv poate pentru o bere. Sunt evenimente frumoase.

- Fructe de mare sau pește de Dunăre?

- Suntem la Brăila, deci pește. Fructe de mare... mai puțin. Ah, acum avem pod și ajungem mai repede la mare. Dar prin Marea Neagră nu prea mai sunt fructe de mare.

- Se spune că trebuie să punem suflet în mâncare ca să iasă gustoasă. E așa?

- Nu, aia e o poveste! Într-adevăr, atunci când gătești cu pasiune poți dezvolta niște preparate senzaționale. Pentru că există o oarecare barieră între simplu, corect, aproape egal cu banalul și senzațional. Au fost de-a lungul timpului mulți bucătari care n-au vrut să gătească altceva decât anumite preparate, dar au ajuns cu acele preparate la excelență. Și acea excelență e dată nu numai de calitatea ingredientelor, că fără ingrediente de bună calitate nu prea iese nimic bun, dar știu... acel gram de sare în plus adăugat după un sfert de oră, nu înainte cu un sfert de oră, acel pătrunjel pus când trebuie și tăiat în așa fel încât să iasă bine, acestea sunt doar câteva exemple care fac diferența între un preparat simplu și unul nemaipomenit. Și asta se poate realiza numai cu pasiune. Dacă nu-ți prea pasă și te duci doar ca să ai de unde să vii și să iei banii la sfârșitul lunii nu prea iese la fel. Deci, tehnica e pe primul loc.

- De mulți ani există și o dezbatere privind cine sunt cei mai buni bucătari: femeile sau bărbații?

- E una dintre întrebările clasice (râde). Doar că în bucătărie sunt mai mulți bărbați decât femei. Acuma, na, știu că sunt doamne care au intrat în bucătărie și zic "Lasă, că știu, maică, că am mai făcut acasă mâncare". Ei, nu e același lucru cu a fi bucătar la nivel profesionist. E vorba de tehnică culinară. Asta contează!

- Aveți un mesaj pentru brăileni?

- Da! (râde) Așa cum a spus Arnold Schwarzenegger: "I'll be back!"

(material realizat de Liliana NISTOR)

Chef Cătălin SCĂRLĂTESCU

Chef Cătălin Scărlătescu, în fața brăilenilor. Show culinar pe Faleză!

■ bunica lui i-a arătat ce înseamnă mâncarea cu gust
■ îndrăgitul chef are și altă pasiune: pescuitul



Ultima zi a Festivalului Peștelui se anunță a fi un adevărat spectacol culinar, căci "la butoane" va fi nimeni altul decât chef Cătălin Scărlătescu, unul dintre bucătarii de top din România. Aflat pentru prima dată la Brăila pentru un astfel de eveniment, Scărlătescu va găti pe scena de pe Faleză duminică, 24 septembrie, de la ora 18.30.

Cunoscut publicului din România pentru cooking show-urile "Masterchef", "Chefi la cuțite" și "Bucătari fără limite", chef Cătălin Scărlătescu nu mai are nevoie de nicio prezentare.

S-a născut și a crescut la Constanța, fiind pasionat de bucătărie chiar din copilărie. Cea care l-a inspirat să meargă în această direcție este bunica lui, despre care a declarat că a fost cea care i-a arătat "ce înseamnă mâncarea cu gust". A realizat că vrea să fie bucătar cu adevărat la 16 ani, atunci când muncea într-un hotel de la malul mării. *"Munceam în Eforie Sud. Nu lucram chiar ca ospătar. Căram bagaje și mi se spunea "Da". Eram poreclit așa pentru că de fiecare dată când venea cineva să-mi spună să fac ceva, eu nu refuzam", povestea Scărlătescu într-un interviu. Așa că nu a ezitat să treacă prin toate etapele, începând de jos, de la curățatul legumelor.*

Prin multă muncă, căci *"a trebuit să se taie, să se ardă, să se frigă"*, la vârsta de 20 ani a plecat din țară, mai întâi în Italia, la Bologna, iar de acolo în Germania. A urmat apoi o adevărată aventură, căci s-a angajat ca steward pe un vapor cargo și a avut ocazia să vadă peste 50 de țări, ajungând din Hong Kong până în Brazilia. S-a întors din nou în Germania și a început să lucreze în restaurante cu renume, cum ar fi "Kempinski Sporting Club Badsarow" sau "Filippo Nisi".

După experiența cu Germania, chef Cătălin Scărlătescu s-a decis să revină acasă, în România, și a lucrat la unele dintre cele mai bune restaurante din București. A fost șef bucătar al restaurantului "Angels", după care a fost executive manager la "Museum", copartener la restaurantul "Il Gambero Rosso", iar timp de mulți ani a lucrat și ca executive chef la restaurantul Howard Johnson.

Scărlătescu a cunoscut adevărata faimă odată cu emisiunea "Masterchef" de pe ProTV, iar apoi pentru emisiunea "Chefi la cuțite" de pe Antena 1, show ce a ajuns la sezonul 12.

Cătălin Scărlătescu este renumit și pentru Festivalul Scoicilor pe care îl organizează acasă, la Constanța, eveniment dedicat iubitorilor de fructe de mare.

Pe lângă bucătărie, îndrăgitul chef are și altă pasiune: pescuitul. Pe conturile sale de social media se poate observa cum acesta nu ratează nicio ocazie de a merge în Delta Dunării. Mai mult, acesta a investit în pasiunea sa, cumpărându-și propria barcă.

(material realizat de Liliana NISTOR)



„Am muncit de mică pentru visul meu și n-am urcat niciodată mai multe trepte odată“

■ interviu cu Carmen Chindriș, solista de la Taraful Rutenilor, un fenomen în lumea muzicală ■ Taraful Rutenilor va fi prezent la Festivalul Peștelui și va concerta sâmbătă, 23 septembrie, de la ora 19.30

Cu peste 40 milioane de vizualizări pe Youtube la hitul "Ziua în care tu m-ai sărutat", Taraful Rutenilor și Carmen Chindriș au devenit una dintre cele mai căutate formații de pe piață de la ora actuală. Odată cu acest succes ei încasările au explodat cu mult peste ceea ce au visat vreodată. Pentru cine nu știe, în august 2020 Taraful Rutenilor și Carmen Chindriș au lansat piesa "Ziua în care tu m-ai sărutat" care, într-un timp foarte scurt, a ajuns cea mai cerută la petreceri și nu numai. Remixuri, cover-uri și diverse interpretări au dus hitul pe cele mai înalte culmi atât în România, cât și peste mări și țări. Succesul i-a motivat și au continuat să se remarcă și prin intermediul altor melodii precum "Două perechi de ochelari de soare" sau "Suc". Cum au ajuns Taraful Rutenilor la acest succes ne-a povestit solista Carmen Chindriș.

Rutenii (sau rusinii) din România sunt o minoritate etnică care este concentrată în Maramureș. Este greu de calculat numărul real al rutenilor, întrucât mulți dintre aceștia se consideră ucraineni. Conform unor surse, numărul acestora depășește 4.000, informează Wikipedia. De asemenea, în ultimii ani, a crescut numărul de oameni născuți în Ucraina care s-au stabilit în România, dintre care o parte pot fi ruteni.

- Cred că toată lumea a auzit piesele "Ziua în care tu m-ai sărutat" sau "Două perechi de ochelari de soare". Noi am vrea să știm însă, cine este Carmen Chindriș, omul din spatele scenei?

- Sunt un om simplu și în același timp complex. Simplu pentru că atunci când nu sunt pe scenă fac lucruri normale, lucruri pe care le face orice om: gătesc, calc, fac curățenie, mă plimb sau fac sport. Complex pentru că le fac pe toate într-un mod artistic și îmi place să improvizez. Mă plictisesc repede.

- Cum au fost începuturile în muzică?

- Am început să cânt încă de când aveam 7 ani, iar după ce am dat de gustul artei, nu m-am mai oprit niciodată. Mi-a prins bine faptul că am muncit de mică pentru visul meu și n-am urcat niciodată mai multe trepte odată, iar acum știu să apreciez orice reușită și mai știu că munca trebuie să fie continuă.

- Cum a venit colaborarea cu Taraful Rutenilor?

- Eu colaborez cu Livius încă de prin anul 2006, iar în toată această perioadă am avut diverse proiecte împreună. Din dorința de a mai urca o treaptă, ne-am gândit să formăm "Taraful Rutenilor".

"Când suntem pe scenă simțim că locul nostru este acolo!"

- Mulți spun că melodiile voastre sunt de muzică populară, alții că sunt manele. Ce cântă Carmen Chindriș și Taraful Rutenilor?

- Este un gen muzical propriu, creat de noi: "genul Taraful Rutenilor". O combinație între muzică lăutărească, jazz, manea, folclor, swing, română, rumba.

- Care este povestea fiecărei piese? De unde vă inspirați?

- Îmi place mult întrebarea aceasta! Ne inspirăm doar din viața de zi cu zi, din experiențe proprii, amuzante sau serioase și încercăm să le dăm viață prin cântec.

- De ce credeți că muzica voastră este atât de apreciată?

- Atunci când faci ceva din pasiune și cu sufletul deschis și transparent, fără a avea nicio așteptare, în special materială, automat universul lucrează și aprecierea, cu siguranță, vine.

- Ce simțiți când sunteți pe scenă?

- Simțim că locul nostru este acolo! Nu există mai mare împlinire pentru un artist decât atunci când publicul cântă cu tine, te aplaudă și se bucură de bucuria ta. Nu se poate explica în cuvinte acest sentiment.

"Îmi place să gătesc și să pescuiesc. Recordul meu este de 28 de pești într-o singură zi"

- Ați povestit într-un interviu că pe scenă cântați și în costume populare și ii vechi și de peste 100 ani. Ce înseamnă pentru dumneavoastră tradițiile și păstrarea lor?

- Recent am lansat o melodie care poartă numele locului în care ne-am născut (eu și Livius), MARAMUREȘ. Dragostea noastră pentru Maramureș și sentimentul pe care îl avem atunci când ajungem acasă după ce colindăm toată țara-n lung și-n lat, este de neîmăginit. La fel și pentru straie populare și tradiții. Am moștenit multe costume populare de la stră-stră bunicii mei, cusute manual, mă mândresc și mă simt norocoasă ori de câte ori am ocazia să le îmbrac.

- Mai știm că una dintre pasiunile dumneavoastră este gătitul? Ce vă place să gătiți și care este



rețeta cu care îi dați gata pe cei dragi?

- Pot să mă laud puțin și să zic că stau din ce în ce mai bine cu gătitul. Cred că am ceva talent. Inventez și improvizez mult. Acuma după ce m-am lăudat singură, întrebați-i pe colegii mei cine face cei mai buni cartofi prăjiți.

- Am înțeles că vă place și să pescuiți. De unde această pasiune?

- Chiar în momentul ăsta scriind pentru voi, m-a chemat cineva la pescuit (haha). Îmi place foarte mult natura și liniștea ei. Când eram mică îmi plăcea să merg cu tata și fratele meu să culegem mere, ciuperci, să jucăm fotbal sau să pescuim. Recordul meu este de 28 de pești într-o singură zi.

- Ce le-ați pregătit brăilenilor pentru ediția din acest an a Festivalului Peștelui?

- O să fie un playlist diversificat, cu multe piese din repertoriul Taraful Rutenilor, dar și câteva piese internaționale care, vorba aia "te ridică de la masă". Abia așteptăm să urcăm pe scena de la "Festivalul Peștelui" și să ne bucurăm împreună cu dans, cântec și energie maximă!

(interviu realizat de Liliana NISTOR)

Mega petrecere! Nelu Vlad și Formația Azur cântă la Festivalul Peștelui! „Ne reîntâlnim cu publicul brăilean după 10 ani“

■ surpriză de proporții, duminică, 24 septembrie, ora 20.00, pe Faleză

Ediția din acest an a festivalului se va încheia cum nu se poate mai bine, cu un concert al legendarei trupe Azur. Deși generația tânără a auzit acest nume abia recent, odată cu coverul făcut de cântăreața Delia la piesa "Lololo", Azur rămâne una dintre cele mai longevive și de succes formații de muzică de petrecere din România.

Înființată în anul 1977, la Brăila, de solistul Nelu Vlad, formația Azur a cunoscut un succes răsunător cu hiturile "Mona (Se mărită Mona)", "Cenușăreaso", "Domnișoară, domnișoară", "În stație la Lizeanu", etc. În cei aproape 47 ani de carieră au susținut peste 5.000 de concerte, au bucurat milioane de oameni și continuă să fie "în vogă". Nelu Vlad, solistul trupei Azur, ne-a acordat un interviu în care ne-a vorbit despre carieră, bucătărie și concertul ce va avea loc duminică, 24 septembrie, de la ora 20.00, pe Faleză.

- Din 1977 sunteți pe scenă. Aș vrea să începem prin a ne povesti cum reacționa lumea atunci când vă vedea și cum reacționează acum. S-a schimbat ceva?

- Da, s-a schimbat ceva! Atunci apariția noastră era întotdeauna senzațională, de neconceput la vremea respectivă. De aceea s-a și vehiculat atunci la Europa Liberă ideea că Azur ar fi mai iubită decât Ceaușescu. Pentru că la noi venea multă lume. Era o sală de sport care avea până în 1.500-2.000 locuri, dar la concertele noastre acolo intrau 5.000 oameni și mai rămăneau 10.000 afară. Și scandai "Azur!" și trebuia să mai rămânem într-un oraș încă o zi sau două să cântăm. Că nu era numai un concert pe zi, erau trei. Începeam de la orele 15.00 până la orele 23.00. Deci lumea atunci era dornică să ne vadă, să vadă cine suntăștia cu stilul nou, care au revoluționat muzica. Acum, după 45 ani, întâlnim aceeași lume, dar puțin mai cultivată, puțin mai finisată, mai așezată, dar care își arată aceeași dragoste față de noi. În toată România și în toată lumea în care mergem și cântăm, pentru ei suntem niște oameni care le-am făcut copilăria fericită și o facem și acum.

- Ați făcut vreun calcul cam câte concerte ați avut în toți acești ani?

- Da! Acum vreo 5-6 ani am făcut acest calcul. A durat cam 7 ani perioada în care eram în vogă și ne foloseau toate teatrele, toate asociațiile sportive, cluburile mari din România, care duceau lipsă de fonduri. Și luau Azur, mergeam 40 zile în turneu, cu 3 concerte pe zi, fie Polivalenta, fie stadion. Și când am făcut socoteala după 7 ani și apoi după 45 de ani, am ajuns la niște cifre care m-au înspăimântat. Ar fi aproape 5.000 de concerte în 47 ani. Asta ar însemna vreo 13 ani în care eu am fost numai în picioare, pe scenă. Vreo 12-13 ani în care eu nu am dormit că am cântat numai noaptea.

"Una e să te cunoască lumea, alta e să te iubească"

- 12 ani în care ați dăruit publicului...

- Atunci chiar că îi dăruiam publicului pentru că eram plătiți de Consiliul Județean Brăila. Eram plătiți extraordinar, aveam salariul maxim care se putea da

atunci. Aveam cât directorul de la "Progresul", 5.000 lei pe vremea aceea. Dar ne dădeau pentru că Azur a realizat într-o lună jumate necesarul financiar pentru a susține vreo 40 de angajați timp de un an și jumătate. Aduceam bani cu căruța cum s-ar zice.

- În toți acești ani de când sunteți în industria muzicală, ce a fost cel mai frumos?

- Cel mai frumos a fost că am reușit să mă impun. Lăsând modestia la o parte, eu cred că m-am impus. Altfel nu s-ar explica cum formația Azur, textele pe care le-am scris, melodiile pe care le-am compus, au succes în orice colț al țării. În lumea muzicală sunt soliști și soliști. Eu consider că Azur este o trupă națională în cel mai bun sens al cuvântului. Este o trupă națională atât prin faptul că ne cunoaște toată lumea, cât și prin faptul că ne iubește toată lumea. Una e să te cunoască, alta e să te iubească. Noi când mergem în orice colț al țării suntem venerați. Mulți îmi spun: "Când eram student la Teologie ascultam Azur. Când eram student la Medicină ascultam Azur. Când făceam școala de ofiteri ascultam Azur". Pe mine mă uimește când oamenii vin și îmi spun că ei când erau studenți erau fericiti cu Azur. Asta a fost lucrul care m-a bucurat și mă bucură cel mai mult.

"Mă bucur că am reușit în viața asta să întâlnesc o femeie cu care voi sărbători anul viitor 50 de ani de căsnicie"

- Dar cel mai greu moment care a fost?

- Cel mai greu a fost când nevasta mea a murit și a înviat. A stat 9 zile în comă. Doctorii au fugit, mi-au lăsat soția acolo, n-au vrut să mai răspundă la telefon. Și atunci m-am adresat tuturor prietenilor mei din țară care sunt preoți, și nu sunt puțini. Preoții m-au asigurat că nevasta mea se va trezi prin rugăciunile lor unite. "Ne vom uni rugăciunile și doamna se va trezi". Și soția mea, după 9 zile, ieșit din comă, spre stupefacția medicilor, cel de la

Viena și cel de la Timișoara. Doctorii nu i-au dat nicio șansă. Dar Dumnezeu a făcut o minune! Atunci a fost momentul cel mai dificil. În afară de cele 9 zile de comă eu am mai stat 17 zile la capul ei. Și, da, acela a fost cel mai greu moment al vieții mele. Mă bucur că am reușit în viața asta să întâlnesc o femeie cu care voi sărbători anul viitor 50 de ani de căsnicie.

- Privind în urmă, putem spune că și formația Azur este un brand al Brăilei?

- Deja cuvântul asta s-a vehiculat în toată țara și la televiziunile naționale. Eu cred că am fost unul din cei care am iubit acest oraș. În 47 de ani de carieră, în acele mii de concerte pe care le-am susținut, am spus mereu că am început la Brăila, că suntem de la Brăila. Un oraș frumos, un oraș istoric, un oraș care a fost doar raia turcească și n-a căzut în rușinea Budapestei, să fim pașalâc turcesc. Brăila este orașul în care locuiesc eu, deși am locuit și în București și în Constanța. Nu pot să stau nicaieri mai mult de 5 zile că trebuie să mă întorc la Brăila. Să văd străzile din nou, să văd Dunărea, mai nou acum să văd podul. Și apropo de pod, chiar la concertul pe care o să-l susținem duminică voi prezenta brăilenilor și o melodie nouă, compusă special pentru a marca acest eveniment. Melodia se numește "La Podul lui Tudose".

"Cred că în orice meserie trebuie să îți pui sufletul pe tavă"

- Să trecem la un alt capitol. Am citit că vă place să gătiți, în special pește. Cum ați învățat să gătiți?

- Păi, cum am învățat să cânt? Eu nu am școală de muzică. N-am nicio școală de muzică! Dar am reușit să îmi creez singur melodiile. Așa și cu gătitul. Și vreau să spun că lucrul asta o bucură pe nevastă-mea pentru că de multe ori mă întreabă "Ce vrei să îți fac de mâncare astăzi?" și eu îi zic "Nu te interesează. Gătesc eu ceva". Și fac eu ce îmi vine în minte în secunda aia și de multe ori îmi spune că i-a plăcut ce am gătit. Din orice se poate prepara o masă. Dacă ai ingre-

dintele de bază în casă nu ai cum să mori de foame. Și da, sunt mare, mare consumator de pește, de trei-patru ori pe săptămână eu sunt cu peștele. Și mi se pare că e mult mai sănătos să mâncăm pește și nu carne de porc, vită etc. Depinde de gustul fiecăruia, dar eu sunt cu peștele, cu roșiile, cu brânza, cu ce este mai natural.

- Ați declarat într-un interviu că dacă n-ar fi fost muzica v-ar fi plăcut să fiți bucătar pe vapor. Mai susțineți acest lucru?

- Da! Sunt sigur că m-aș fi descurcat! Cred că în orice meserie trebuie să îți pui sufletul pe tavă. Iar în ceea ce privește bucătăria tava o ai. În ceea ce privește cântatul... nu prea ai tavă. Să fii bucătar pe vas înseamnă ceva. Să știi că lumea aceea mocnește de anumite nemulțumiri, neîmpliniri, de dorul de acasă, atunci trebuie să știi să faci o mâncare prin care să le amortizezi cumva toate necazurile. Și eu cred că aș fi reușit. Mi-a plăcut marea, am citit multe cărți despre Magellan, Cortes, Columb, marii colindători și descoperitori ai lumii și mereu m-am închipuit pe un vapor. În situația în care eu nu știu să înot deși eu sunt născut pe malul Dunării (râde).

- În final, aveți un mesaj pentru brăileni?

- Este o bucurie și o recunoaștere că Primăria sau primarul, cine a decis, ne-a invitat pe noi să cântăm. Îi mulțumim pentru asta mai ales că întâlnirea cu publicul brăilean se repetă cam după 10 ani. Acum 10 ani parcă am avut un concert aniversar de 35 ani și am cântat pe Faleză. A fost lume foarte multă, a fost excelent! Sper să fie și de data asta la fel! Noi, Azur, cei care am cântat cu ei în tinerețe, venim să cântăm și acum cu toată dragostea și cu toată recunoștința! Publicul este cel care ne-a apreciat, care ne-a cumpărat casetele, discurile, care ne urmărește la televizor. Fără ei artiștii sunt zero. Judecătorii artiștilor sunt cei care vin și te privesc. Așa că noi îi așteptăm cu drag!

(interviu realizat de Liliana NISTOR)

