

# HOTEL & RESTAURANT®

Vol.227 since 1991  
FEBRUARY 2010

2

PRIME HOSPITALITY MAGAZINE | 월간호텔&레스토랑 | www.hotelrestaurant.co.kr

Cover  
Hotel Andel's Prague, Praha, Czech

## Region & Vision 5 - DAEGU

SPECIAL INTERVIEW \_ 한국관광협회중앙회 남상만 회장  
특별기고 \_ 호텔경영에서 찾아본 골프장 운영 노하우 - 김현철  
호텔가 사건파일 \_ 제주오리엔탈호텔 노조 사찰 의혹의 진실  
BAND OF COLLEAGUES \_ 오크우드 프리미어 코엑스 센터 판촉팀  
DINING ISSUE \_ 외식업계 떠오르는 경쟁력 '패키징 마케팅'  
특별연재 \_ 한식세계화 - 한식 이미지 제고 프로젝트  
The Prestige \_ (주)안호균총합식품의 안호균 대표

문화관광부  
선정  
우수잡지

대한민국  
정부포상  
수상잡지



# 보스톤의 작은 이탈리아, BiNA Osteria

'BiNA Osteria'는 보스톤 내에 남들과 다른, 대범한 무언가를 차리고 싶었던 남편, Babak Bina와 Azita Bina의 합작품이다. BiNA Osteria는 신선한 식재료를 파는 점포(BiNA Alimentari; 손님들로부터 금각의 레시피에 곱맛는 식재료를 구매할 수 있게 해 각자의 집에서 요리할 수도 하는 데 용이하도록 함)와 이어진 이탈리아 레스토랑이다.

BiNA Osteria의 디자인과 건축은 단순, 깔끔하고 현대적이며 정돈된 느낌을 준다. 마치 밀라노에 있는 트렌디한 레스토랑처럼.



BISTECCA\_ Beef fillet, red pepper, potatoes with horseradish, spinach and cauliflower



COFFEE PARFAIT\_ Amaretto cookies with honey



Tomato Mozzarella Salad



RISOTTO DI MARE\_ Seafood and vegetable risotto

## 매주 시애틀의 전통 이탈리아 레스토랑, BiNA Osteria

1996년, 처음 서울에서 일할 당시 이탈리아 레스토랑에 몸담으며 이탈리아인 쿨진을 배우고 요리하곤 했었다. 그래서인지 이탈리아 레스토랑을 방문할 때의 느낌은 남다르다. 나는 레스토랑을 방문하기 전에 늘 레스토랑에 관한 사진조사사를 한다. BiNA를 방문하기 이전에도 예외는 아니었다. BiNA와 관련한 보고서와 고객의 리뷰, 소유주에 관한 정보를 탐색하기 위해 갖가지 웹사이트를 방문했는데 흥미롭게도 이탈리아 레스토랑 BiNA의 오너는 모두 페르시아인이었다. 마치 한식레스토랑 '우레옥'의 셰프가 'Matthias' 인 것과, 스페인 레스토랑

'O'ya'의 오너와 셰프가 'Tim'과 'Nancy Gushman'이라는 것과 같은 이치다. 이는 셰프가 어디서 왔건, 국적이 어디든 상관없이 그들이 무엇을 즐기며 무엇을 하고 있는지가 중요하다는 의미가 아닐까 한다.

BiNA Osteria는 보스톤 내에서도 변화가인 보스톤 리즈칼튼 레지던트 타워의 1층에 위치해 있다. 매뉴얼은 이탈리아의 특정 지역에 국한된 것이기 보다는 고품격의 식재료로 이탈리아 최고의, 그리고 정통의 레시피를 준수한다.

## 이탈리아에서부터 디저트까지, 유제품을 뽐낸 메뉴들

BiNA Osteria에서의 식사는 우선 이탈리아 빵에다 올리브오일과 소금, 후추가 바구니에 나오므로써 시작됐다. BiNA의 빵은 따뜻하면서 신선했고, 올리브오일은 굉장히 강한 올리브 고유의 향을 지니고 있었다. 중식레스토랑이라고 해도 보통 빵에는 버터가 나오기 마련인데 버터가 아닌 다른 것이 빵과 함께 나오는 걸 보는 것이 식상하지 않고 좋았다.

우선 이곳에서 가장 인기 있는 메뉴를 시키기로 했다. 바로 'RISOTTO DI MARE'가 그것인데 이는 해산물과 아스파라거스가 어우러진 리조또이다.

식사를 하는 동안에는 주방에서 요리를 하고 있는 셰프와 요리사들을 직접 볼 수 있었는데 그를 통해 몇 가지 중요한 팁을 얻었다. 셰프인 'Bruno Gaudagnin'는 요리를 하는 데 바다소금과 흑백색의 후추, 그리고 혼합 허브를 이용했다. 그리고 쌀요리(rice)에는 요리의 속도를 촉진시킬 수 있는 화이트와인을 조금 넣었는데, 흥미롭게도, 'Bruno Gaudagnin' 셰프는 요리를 하는 데



글· 사진 Chef. 제갈성일

한국에서 태어나 1991년에 목포 해방웨이 레스토랑을 시작으로 처음 호텔생활을 시작해 세종호텔, 인터컨티넨탈 호텔, 밀레니엄 힐튼호텔, 조선호텔 오릭스 등에서 조리사 일을 하다가 1998년에 미국으로 건너가 레스토랑과 호텔에서 Chef로 경력을 쌓아 뉴욕 Inter-Continental The Barclay의 Executive Sous Chef, Boston Marriott Burlington Sous Chef를 자냈다. 현재는 트리플A 호텔인 Boston Marriott Copley Place에서 Sous Chef로 재직 중이다. 뿐만 아니라 미국에서 전문 사진작가로 활동 중이며 현재 월간 호텔&레스토랑을 통해 보스톤의 유명 레스토랑들에 대한 기고를 하고 있다.

<http://kr.blog.yahoo.com/jeagalchef>

있어 버터를 포함한 어떤 유제품도 쓰지 않았다는 것이다. 나 또한 언젠가 고객의 요청으로 그 어떤 유제품도 쓰지 않고 리조또를 만들어야 했는데 그 당시 오크라(okra; 쌍떡잎식물 이관화군 아욱목 아욱과의 한해살이풀)와 아보카도를 첨가함으로써 크리미한 버터의 맛을 그려냈던 적이 있다.

유제품이 전혀 첨가되지 않은 BiNA의 해산물 리조또는 신선하고 질감 또한 적당히 씹힐 정도로 좋았다. BiNA는 보스턴 내에서 이탈리아 고유의 아케렐로 라이스(Acquerello rice; 쌀의 한 종류. 추수한 직후 저온 등의 관리 시스템으로 출하하기도 하며 품종이 귀함)를 제공하는 유일한 레스토랑이다. 이는 BiNA가 아케렐로 라이스의 독점공급권을 가지고 있기 때문인데, 아케렐로 라이스는 이처럼 미국 내에서 매우 제한된 양만 소비할 수 있으며 씹히는 질감이 살아있는 것으로 유명하다.

그다음은 BiNA의 샐러드. 일전에 토마토 모짜렐라 샐러드를 여러 번 만들어봤지만 방울토마토로 '토마토 모짜렐라 샐러드'를 만들어 본 적은 없었는데 그 샐러드를 BiNA에서 접할 수 있었다. 방울토마토로 만든 '토마토 모짜렐라 샐러드'는 토마토의 맛을 좀 더 느낄 수 있어 한 번 시도해보면 좋다. 샐러드를 먹은 후에는 홀스래디쉬(거자무), 감자와 부드러운 콜리플라워, 판체따(pancetta; 베이컨과 흡사한 이탈리아식 고기)가 가니쉬로 나온 소안심요리를 즐겼다.

Bruno 셰프에게 거자무가 이탈리아 요리에서 자주 쓰인다고 묻자 그는 이탈리아의 북쪽에 위치한 보네톰 지방에는 거자무를 굉장히 애용한다고 답했다. 나 역시 지난 몇 년 간 아일랜드인인 나의 장인어른이 뒤뜰에서 거자무를 키운 이래로 littlenecks(hard clam; 조개의 일종)이나 고기의 맛을 위해 거자무를 쓰기 시작했다.

BiNA의 소안심 요리는 거자무와 감자의 맛이 적절히 조화를 이루었고 부드러운 콜리플라워와 판체따 그리고 구워진 윌렛미늘과 구운 붉은 고추 모두 잘 어우러졌다. 우리는 에스프레소와 커피를 꿀에 담은 Amaretto(시실리 지방에서 유래한 아몬드향이 나는 25% 정도의 도수를 지닌 리큐르) 쿠키와 함께 먹으면서 식사를 마무리 했다. 디저트마저도 굉장히 인상 깊은 맛을 남겼다.

#### Bruno Ariel Gaudagnin / 셰프

Bruno 셰프가 요리에 대한 첫 레슨을 받은 것은 12살이 되던 해 그의 할머니인 'Antonietta Taurasi'로부터다. 그 후로 요리에 대한 흥미를 갖기 시작한 Bruno는 조리학교에 입학하게 됐다. 재학 시절 그는 요리에 대한 커리어를 본격적으로 쌓았고 졸업 후 1999년에 아르헨티나의 저명한 셰프들 밑에서 일하며 실력을 검증받기도 했다. 2001년에 부모님을 여읜 후, 아르헨티나를 떠나 밀라노로 가게 된 그는 밀라노 내 전설적인 셰프 'Aimo'와 'Nadia Moroni'의 미술랭 투스타 레스토랑 'Il Luogo di Aimo e Nadia'에서 일을 했고 Bruno의 실력에 감탄한 셰프 'Moroni'는 그에게 그들의 두 번째 레스토랑인 'Il Altro Luogo'를 오픈할 것을 제안하기도 했다.

가장 최근에 Bruno는 이탈리아의 트리에스테에 위치한 Miramare 호텔 내 레스토랑, 'Ristorante Le Vele'에서 주방장을 역임했다. 이 레스토랑은 이탈리아의 Gambero Rosso, Guida Veronelli, Guida Espresso와 Guide Michelin 등과 같은 매체에 소속된 음식 평론가들로부터 그 지역 내에서 가장 좋은 'Fish Restaurant'으로 여러 번 격찬을 받았다.



**AZITA BINA SEIBEL**  
"레스토랑이 항상 나를 의욕 넘치게 할 수는 없으므로 스스로 지금 하고 있는 일을 즐겨야 한다. 레스토랑에서는 언제나 즉각적인 만족감을 느낄 수 있다. 결과물, 즉 성과를 즉시 확인 할 수 있으며 그에 따른 고객들의 반응을 느낄 수 있기 때문이다."



**BABAK BINA**  
"열정은 일하는 데 있어서 가장 중요한 요소이다. 세프든 웨이터든 지금 하고 있는 일을 즐겨라."



Bruno Ariel Gaudagnin

'Fuoco Lento 매거진'의 음식 평론가인 'Fabiana Romanutti'는 Bruno를 일컫어 '미식계의 정통인'이라며 "기본적이면서도 완숙한 달란트를 지녔다"고 평가했다.

#### Babak Bina / Owner

이란의 테헤란에서 태어난 Babak은 1990년, 보스턴대학에서 경영관리를 전공했다. 보스턴 내 몇몇의 주요레스토랑에서 서버에서부터 매니저까지 일을 해보며 Babak은 누나인 'Azita Bina-Siebel'과 함께 'Azita Ristorantein'을 선보였다. 7년 뒤인 2006년, 그들은 방향을 바꾸어 페르시아 내에서 알려진 레스토랑인 'Lala Rokh'을 오픈했으나 2년 만인 2008년 가을, 누나인 Azita와 BiNA Osteria와 BiNA alimentari(유러피안 푸드 스토어)를 동시 오픈하게 된다.

#### Azita Bina / Owner

Azita는 1983년 보스턴에서 처음으로 이탈리아 레스토랑을 오픈하면서 외식 산업에 뛰어들었다. 당시 보스턴 사람들에게 오늘날 유명해진 포카치아 브레드와 리조또를 알린 주인공이 바로 Azita이다. 그 후 로드아일랜드에 위치한 프로비던스에서 한 레스토랑을 오픈하기도 했으나 그의 남동생인 Babak과 레스토랑을 오픈하기 위해 두 레스토랑을 모두 처분했다. 다양한 경험 끝에 2008년 가을, BiNA를 오픈하기에 이른 것이다.

"레스토랑"은 손님들을 항상 새로운 곳으로 안내하는 곳이다. 마치 레스토랑 "BiNA"가 손님들로 하여금 정말 이탈리아의 한 레스토랑에 안아있는 것 같은 느낌이 들게 하는 것처럼 말이다. 오픈한 지 2년이 채 되지 않은 신생 레스토랑 BiNA. 조만간 이곳저곳에서 BiNA의 성공 스토리가 들려올 것이라고 예상하는 건 나뿐만이 아닐 것이다. **HR**

**BiNA**  
581 Washington Street Boston, MA 02111-1718, United States  
(617) 956-0888  
www.binaboston.com

**Hours**  
Lunch Monday-Friday: 11:30 AM to 2:30 PM.  
Brunch Saturday and Sunday: 10:30 AM to 2:30 PM.  
Dinner Sunday - Wednesday: 5 PM to 10 PM and Thursday to Saturday: 5 PM to 10:30 PM  
Late night: Until Midnight Fridays & Saturdays