



В Москве Антон Ковальков пока не очень известен. До Global Point Ковальков работал в Нижнем Новгороде, и там напрасно не терял времени. После окончания колледжа он обучался в «МАГ» в Москве, и здесь же какое-то время работал в ресторане «Чиполлино». После возвращения в Новгород Ковальков начал работать шеф-поваром в одном из лучших ресторанов города. Но, 21-летний парень стремился освоить кухни других народов мира, и он отправил письма во многие европейские рестораны с просьбой пройти стажировки в них. Четыре года назад Антон прошел первую стажировку в лондонском ресторане Hibiscus (\*\* Michelin). В настоящее время в его послужном списке ресторан Alinea (\*\* Michelin) и Noma (\*\* Michelin) в Чикаго.

### ***Участие в фестивале.***

В 2013 году Антон Ковальков участвовал в фестивале Omnivore в Москве, на котором выступал с мастер-классом. Антон считает, что его взгляды на современную кухню целиком совпадали с идеей новой молодой кухни фестиваля. Ковальков предлагает использовать российские продукты, постоянно занимается поиском новых вкусовых

сочетаний, и он старается на своей кухне делать все, что только возможно, и при этом по минимуму использовать готовые ингредиенты.

### **О меню «22.13».**

Антон о действующем меню «22.13» сказал, что это только начало, в дальнейшем будет еще намного интереснее. Антон до сих пор верит в чистую любовь, и считает, что она существует. Безусловно, довольно сложно оставаться романтиком в больших городах, но он такой, и ему приятно готовить романтические блюда для всех людей. Антон старается себе на завтрак варить разные каши – рисовую, геркулесовую, пшеничную. В каши он может добавить кленовый сироп или покрошить печенье. Затем он кушает на работе, и ужинает дома. Шеф-повар считает, что придумывать новые блюда лучше всего на пустой желудок.

Ковальков верит в маленькие фермерские хозяйства. Безусловно, есть хорошие индустриальные продукты, только нужно их уметь правильно выбирать. К примеру, если молоко хранится в течение 5-7 дней, то в нем немного химических составляющих. Относительно вреда ГМО продуктов Антон сказал, что сегодня еще нет доказательств, насколько они вредные или полезные.

### **О родственниках и близких людях.**

Антон хотел бы накормить своих близких и родных людей, поскольку ему редко удается кормить свою маму, сестру, но он всегда это делает с удовольствием. Для него было большой честью и радостью во время гастролей кормить Энеко Атха – шеф-повара ресторана Azurmendi (\*\*\*) Мишлен) в Бильбао. В топ листе лучших ресторанов мира ресторан Azurmendi занимает 26-е место. Энеко не только ел блюда, приготовленные Антоном, но и фотографировал их, и спрашивал, как он их готовил. Такую высокую оценку он получил после 17 лет работы. Конечно, каждый вечер его команда с удовольствием кормит всех гостей ресторана.

***Обязательный, повседневный ассортимент продуктов.***

У Ковалькова дома всегда есть яйца, молоко, каши, баклажан, листья салата, и обязательно, сливочное масло, без которого невозможно жить. Шеф-повар отдает предпочтение фермерскому маслу, но если не получается попасть на рынок, то он покупает Вологодское масло.