

about...
Massimmo Freddo

ITALY

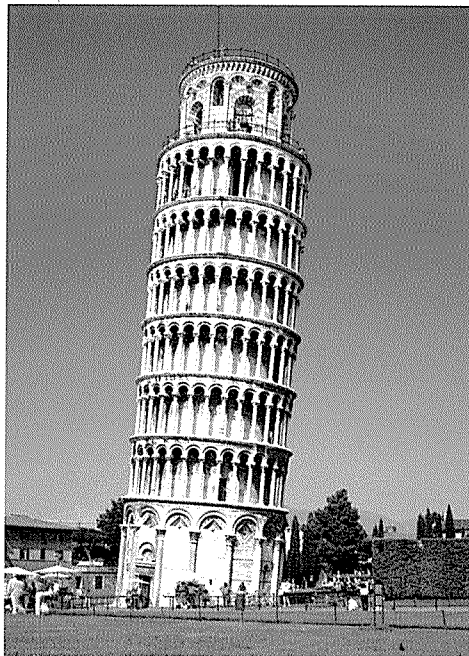
이탈리아 빵 고수 '마시모'의 빵 사랑

마시모 프레도(Massimmo Freddo) 셰프는 이탈리아의 세계적인 제빵재료업체 '베이마크(Bake Mark)社'의 기술팀장을 맡고 있다. 그는 정통 이탈리아 빵에 현대의 기술력을 덧입혀 세계에 전파하는 소위 이탈리아 빵의 민간 외교관이다. 자타가 공인하는 이탈리아 빵의 고수(高手) '마시모 프레도'가 전하는 이탈리아 빵의 모든 것.



Booming...

이탈리아 빵이 뜨고 있다. 포카치아, 치아바타, 그리시니 등 조금은 낯선 느낌이었던 이탈리아 빵이 프랑스 빵의 높은 아성에 도전장을 내민 지 이미 오래고, 기름기 많은 미국식 피자보다 판치던 피자 시장 또한 도우가 얇고 담백한 정통 나폴리 피자가 눈길을 끌기 시작했다. 마시모 프레도 씨는 이탈리아 빵이 인기를 끌고 있는 이유에 대해 제일 먼저 '건강'을 꼽는다. 웰빙과 다이어트가 세계적인 관심사로 떠올라 올리브유와 토마토를 앞세운 '지중해식 식단'이 각광받기 시작하면서 담백한 이탈리아 빵 또한 지중해식 식단의 대표주자로 통하게 된 것이다. 이탈리아의 다양한 기후조건 덕분에 밀, 옥수수, 귀리, 듀럼 등 지역별로 수확되는 곡물이 죄다 다르기 때문에 이를 주재료로 만들어지는 빵 또한 지역에 따라 개성이 넘쳐난다. 그는 "이탈리아 빵의 다양성 또한 세계인들이 이탈리아 빵과 과자에 매료될 수밖에 없는 이유"라고 자부하고 있다. 이탈리아 빵이 사랑받는 요즘 그는 기분이 참 좋다.



About...

그가 생각하는 이탈리아 빵의 가장 큰 특징은 '다양성'이라는 딱 한마디 단어로 표현된다. 그는 이탈리아 빵을 설명하는 도중에 "교회의 종은 언제나 나뭇의 배합을 가지고 있다"는 이탈리아의 속담을 자주 인용하곤 한다. 아주 작은 마을이라도 교회가 서너 곳이나 될 만큼 이탈리아에는 정말 많은 교회가 있는데 교회마다 빵을 만드는 방법이 서로 다른 것처럼 이탈리아 빵은 지역에 따라 만드는 사람에 따라 맛과 형태가 천차만별이라는 뜻이다.

그의 설명에 따르면 이탈리아 북부는 호밀을, 중부는 일반적인 밀을, 남부는 마카로니의 원료로 잘 알려진 듀럼(Durum) 밀을 빵의 주원료로 해왔다고. 올리브 산지로 유명한 지중해 연안의 포카치아, 북부 밀라노를 중심으로 하는 치아바타와 파네토네 등 지역에 따라 뚜렷한 차이를 보이는 빵 또한 이탈리아 빵의 중요한 특징이다.

'비가(Biga)'는 그가 생각하는 이탈리아 빵의 근원이다. 프랑스에 '르방(Levain)'이 있다면 이탈리아에는 '비가'가 존재하는 것. 비가는 강력분 100%에 물 45%, 이스트 1%를 기본배합으로 발효시켜 사용하는 이탈리아식 발효종이다. 비가로 발효시킨 빵은 긴 발효시간 덕분에 인공적인 이스트를 넣어서 빠른 시간에 발효시킨 빵보다 맛과 향이 훨씬 깊다. 비가를 발효시킬 때 생기는 젖산과 아세트산의 비율에 따라 빵의 특징이 좌지우지된다 하니 이탈리아 빵의 다양성은 비가로부터 시작된 것이나 다름없다.

Trend...

이탈리아 빵의 요즘 경향을 살펴보면 역시 '웰빙'이다. 그는 "빵을 선택하는 기준이 '양보다 질'로 바뀌면서 고객들은 빵 하나를 먹어도 단 순히 먹을거리 이상의 가치를 원하게 됐다"고 전한다. 입에 맞지 않는 까칠한 통밀 빵을 억지로 먹지 않고 흰 빵만 먹고도 대장건강에 필요한 식이섬유를 충분히 흡수할 수 있는 밀가루가 개발돼 공전의 히트를 기록하고 있는 것 또한 그런 연유에서다.

이탈리아 빵만을 두고 볼 때 빵 하나만 먹지 않고 올리브유, 토마토, 감자 등 요즘 뜨고 있는 건강소재를 곁들이는 경향이 점점 더 뚜렷해지고 있다고. '마시모 프레도' 씨는 이탈리아 빵의 대표적인 찰떡궁합으로 신선한 치아바타와 올리브 오일, 포카치아와 으깬 감자 등을 꼽는다. "바질이나 회향 같은 향신료도 이탈리아 빵과 궁합이 잘 맞고 무엇보다 '파넬 모르비도' 같은 과자 빵에 초콜릿 칩을 넣어주면 맛이 확 살아난다"고 귀띔한다.

Himself...

그에게 있어 이탈리아 빵은 자신의 뿌리이자 인생 그 자체다. 이탈리아에서 태어나고 자란 그는 아주 어렸을 때부터 치아바타나 로제타같은 이탈리아 전통 빵이 없는 끼니는 생각지도 못할 정도로 이탈리아 토박이다. 언제부터인지 좋아하는 빵을 직접 만들어보고 싶다는 생각을 한

그는 결국 기술인의 길을 택하게 됐다. 제과제빵과를 졸업하고 그는 맨 처음 이탈리아 전역에 빵과 파네토네를 공급하는 큰 공장에 입사했다. 빵에 대한 사랑이 남달랐던 청년 '마시모'는 일 년에 한 번뿐인 여름휴가조차 스스로 반납하고 특급호텔 제과부에서 일을 배우는 악바리로 통했다. 그는 그때의 호텔 경험에 대해 "스위스, 프랑스, 영국, 캐나다 등 해외로 직접 찾아가 빵을 공부할 때보다 유럽빵에 대한 훨씬 깊고 폭넓은 지식과 기술을 얻을 수 있었던 값진 기회였다"고 말한다. 그때의 경험이 여느 유럽나라의 빵과 남다른 이탈리아 빵만의 특징을 이끌어내 주는 지금의 훌륭한 밑거름으로 자리잡은 것이다.

'베이커마크'의 이름을 달고 분신이나 다름없는 이탈리아 빵을 전파하기 위해 세계를 누비는 그는 "누군가에게 내가 알고 있는 지식과 기술을 나눠줄 때가 가장 행복하다"며 미소 짓는 소박한 사람이다. 그의 요즘 바람은 정통에 충실하면서 현대 감각을 갖춘 제품을 개발해 이탈리아 빵이 세계 속 더 많은 사람들에게 사랑받는 것. '좋아하면 닮는다'는 말처럼 그는 소박한 겉모습 속에 고소한 속결을 숨기고 있는 이탈리아 빵과 꼭 닮았다.